

Рабочая программа по технологии (5-8 класс) составлена на основании:

1. Примерные программы основного общего образования. Технология. – М.: Просвещение, 2013. – (Серия «Стандарты второго поколения»).
2. Авторская программа А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница по технологии (девочки) для 5-8 классов общеобразовательных организаций, составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.
4. Учебники и учебные пособия для реализации данной программы:

Технология (девочки)

- Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома:5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Сеница, В.д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф,2014
- Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома:6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Сеница, В.д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф,2014
- Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома:7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Сеница, В.д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф,2014
- В. Д. Симоненко, А. А. Электов, Б. А. Гончаров, О. П. Очинин, Е. В. Елисеева, А. Н. Богатырёв, Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ В. Д. Симоненко, А.А. Электов, Б. А. Гончаров и др., - 3 – е изд., перераб. – М.: Вентана – Граф, 2015.

Программа рассчитана на 238 часов (5-8 класс). В 5-7 классах 68 часов (из расчета 2 учебных часа в неделю), в 8 классах 34 часа (из расчёта 1 учебный час в неделю)  
Уровень реализации программы: базовый.

### **1. Планируемые результаты освоения программы.**

#### **Личностные результаты освоения программы:**

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.

2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного

поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).

6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

8. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры

своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

9. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

### **Метапредметные результаты освоения программы**

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

#### **Межпредметные понятия**

Условием формирования межпредметных понятий, таких, как система, факт, закономерность, феномен, анализ, синтез является овладение обучающимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. В основной школе на всех предметах будет продолжена работа по формированию и развитию **основ читательской компетенции**. Обучающиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создании образа «потребного будущего».

При изучении учебных предметов обучающиеся усваивают приобретенные на первом уровне **навыки работы с информацией** и пополняют их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);
- заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

В ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся **приобретут опыт проектной деятельности** как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения, в том числе и в ситуациях неопределенности. Они получают возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

#### **Регулятивные УУД**

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей

познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;

- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;

- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;

- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;

- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;

- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;

- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;

- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;

- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;

- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;

- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;

- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

#### **Познавательные УУД**

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;

- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;

- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;

- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;

- выделять явление из общего ряда других явлений;

- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть

причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;

- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать

текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);

- критически оценивать содержание и форму текста.

9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

#### **Коммуникативные УУД**

11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные

непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

### **Технология**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;



- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

### **Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

#### **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

#### **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
  - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
  - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
  - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
  - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
  - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
  - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
  - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
  - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
  - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
  - **Выпускник получит возможность научиться:**
    - выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
    - модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*

- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

- характеризовать группы предприятий региона проживания,

- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*

- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

#### **5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;

- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;

- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;

- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;

- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;

- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;

- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

- конструирует модель по заданному прототипу;

- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);

- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;

- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

### **6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;

- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;

- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;

- читает элементарные чертежи и эскизы;

- выполняет эскизы механизмов, интерьера;

- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);

- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

### **7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

### **8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
  - называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
  - называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
  - составляет рацион питания, адекватный ситуации;
  - планирует продвижение продукта;
  - регламентирует заданный процесс в заданной форме;
  - проводит оценку и испытание полученного продукта;
  - описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- называет и характеризует актуальные и перспективные медицинские технологии,
- называет и характеризует технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе,
- объясняет закономерности технологического развития цивилизации,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищенности,
- прогнозирует по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты,
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации,
- в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта,
- анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,
- анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда,
- получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,
- получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.

## **2. Содержание учебного предмета.**

### **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность

ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.

Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонализированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.

Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии

Технологии в сфере быта.

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.



Культура потребления: выбор продукта / услуги.

### **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. *Робототехника и среда конструирования*. Виды движения. Кинематические схемы

Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего социального окружения или его представителей.

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.

Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. *Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.*

Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного й организации).

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).

Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное

производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».

Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Разработка и изготовление материального продукта. Аprobация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).

Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).

Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.

Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. *Стратегии профессиональной карьеры*. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

### 3. Тематическое планирование

5 класс - 68ч

#### *Раздел 1. Творческая проектная деятельность(2 часа)*

##### **Тема 1. Что такое творческие проекты(2ч)**

Понятие творческий проект и проектная деятельность.

Цель проектной деятельности в 5-м классе.

Задачи, которые нужно решать при работе над проектами.

Основные этапы творческого проекта: поисковый, технологический и аналитический.

Содержание обоснования темы проекта, оценка стоимости материалов для изделия.

Система оценивания достоинств и недостатков различных вариантов проектов.

Подготовка к защите творческого проекта, необходимая документация.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Примеры выполнения творческих проектов по планировке кухни, приготовлению завтрака для всей семьи, изготовлению текстильного изделия.

#### *Раздел 2. Кулинария (18ч)*

##### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне.**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Посуда для кухни и уход за ней.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

##### **Тема 2. Здоровое питание**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

Пищевая пирамида.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление своей пищевой пирамиды и на её основе – дневной рацион.

Поиск информации о значении витаминов в жизнедеятельности человека.

### **Тема 3. Технология приготовления бутербродов. Горячие напитки.**

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Виды бутербродов. Подача бутербродов.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Тема 4. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Способы хранения овощей и фруктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение содержания нитратов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

### **Тема 5. Тепловая обработка овощей.**

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюда из вареных овощей(винегрет).

#### **Тема 6. Технология приготовления блюд из яиц.**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Варка яиц.

Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюда из яиц(яичница-глазунья, омлет).

#### **Тема 7. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Ассортимент макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

#### **Тема 8. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами

Способы складывания салфеток.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Оформление стола к завтраку.

Составление меню.

#### **Тема 9. Творческие проекты учащихся.**

Этапы выполнения творческого проекта.

Цель проектной деятельности учащихся.

Затраты на изготовление, защита проекта.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюда по выбору учащихся. Оформление стола.

Приглашения и поздравительные открытки.

### ***Раздел 3. Оформление интерьера.(2 ч)***

#### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой. Бытовые электроприборы на кухне.**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Требования к интерьеру. Планировка кухни. Цветовое решение кухни.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Бытовые электроприборы на кухне.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза интерьера кухни.

### ***Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов(26ч)***

#### **Тема 1. Производство текстильных материалов.**

Классификация текстильных волокон.

Способы получения и свойства натуральных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Ткацкие переплетения

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Изготовление макета полотняного переплетения.

Изучение свойств тканей из хлопка, льна, шерсти и шёлка (заполнение сравнительной таблицы).

#### **Тема 2. Свойства текстильных материалов.**

Физические, эргонометрические, технологические свойства.

Виды хлопчатобумажных и льняных тканей.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

.Изготовление кукол-оберегов из хлопчатобумажных и льняных тканей.

#### **Тема 3. Швейные ручные работы.**

Инструменты и приспособления для ручных работ.

Понятие о строчке, стежке, шве.

Выполнение прямого стежка. Перенос линий выкройки на детали кроя.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготавливать образцы ручных работ.

Изготавливать игольницу

#### **Тема 4. Конструирование швейных изделий**

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде

Определение размеров швейного изделия.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа фартука.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскизная разработка модели фартука.

Снятие мерок и запись результатов измерений.  
Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4

#### **Тема 5. Моделирование швейных изделий**

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою.

#### **Тема 6. Раскрой швейных изделий(4ч)**

**Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину.**

**Раскрой фартука.**

Правила раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек.

Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы.

Критерии качества кроя.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Раскрой фартука.

Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину.

#### **Тема 7. Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назначению

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

#### **Тема 8. Элементы машиноведения. Работа на швейной машине.**

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Выполнять закрепки.

Изучить терминологию машинных работ.

Требования к выполнению машинных работ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям,

закрепление строчки обратным ходом машины.

#### **Тема 9. Технология изготовления фартука.**

Требования к выполнению ручных работ.

Терминология ручных работ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнять краевые швы (замётывание с открытым и закрытым срезом).

#### **Тема 10. Основные операции при машинной обработке изделия**

Требования к выполнению машинных работ.

Правила выполнения следующих технологических операций:

— обработка деталей кроя;;

— обметывание швов ручным и машинным способами;

- обработка верхнего края изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.
- обработка карманов

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Обрабатывать и настрачивать карманы. Обрабатывать концы пояса и соединять его с нижней частью фартука. Обрабатывать грудку и соединять её с нижней частью фартука.

### **Тема 11. Обработка проектного изделия.**

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Терминология машинных работ.

Обмётывание, стачивание, застрачивание изделия.

Требования к выполнению машинных работ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Завершить изготовление проектного изделия по индивидуальному плану

### **Тема 12. Окончательная обработка проектного изделия.**

#### **Влажно-тепловая обработка изделия.**

Терминология утюжильных работ.

Окончательная отделка изделия.

Контроль качества готового изделия.

Виды отделки и режимы температур при работе с натуральными тканями.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Завершить изготовление проектного изделия по индивидуальному плану.

Влажно-тепловая обработка изделия.

### **Тема 13. Защита творческого проекта.**

Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Выполнить окончательную отделку изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических работ*

Окончательная обработка изделия. Разработка электронной презентации.

#### **Раздел 5. Художественные ремесла(20ч)**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Экскурсия в музей.

### **Тема 2. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль



композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

История появления вышивки. Народные традиции вышивки. Материалы и инструменты, используемые в вышивке. Правила техники безопасности. Выбор и перевод рисунка на ткань. Заправка ткани в пяльцы. Подбор игл и ниток.

Виды вышивки по свободному контуру.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выбор и перевод рисунка на ткань. Заправка ткани в пяльцы. Подбор игл и ниток.

Выполнение образцов в технике «тамбурный шов».

### **Тема 3. Орнамент. Символика в орнаменте.**

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Вышивка панно в технике «тамбурный шов».

### **Тема 4. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.**

Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Окончательное оформление готовой работы. ВТО.

### **Тема 5. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Тема 6. Технология изготовления лоскутного изделия.**

Технология изготовления шаблонов из плотного картона.

Технология выкраивания деталей. Технология создания лоскутного верха.

Аппликация. Стёжка(выстёгивание).

Обработка срезов лоскутного изделия.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Изготовление образцов лоскутных узоров.

### **Тема 7. Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических работ*

Изготовление шаблонов, выкраивание деталей, соединение деталей лоскутного верха.

#### **Тема 8. Защита творческого проекта.**

Соединение изделия. Выстёгивание. Обработка срезов лоскутного изделия.

Овладевать безопасными приемами труда.

Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.

Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Выполнить окончательную отделку изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических работ*

Окончательная обработка изделия.

Разработка электронной презентации.

#### **Тема 9. Творческий проект «Изонить».**

Краткие сведения из истории создания изделий в технике «изонить».

Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления. Технология изготовления изделий.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических работ*

Разработка эскизов.

Выполнение образцов в технике «изонить».

#### **Тема 10. Защита творческого проекта.**

Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Выполнить окончательную отделку изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических работ*

Окончательная обработка изделия. Разработка электронной презентации.

### **6 класс - 68ч**

#### **Раздел 1. Интерьер жилого дома(4 часа).**

##### **Тема 1. Планировка жилого дома.**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Правила композиции при создании интерьера. Декоративное оформление интерьера. Оформление оконных проемов. Аксессуары, украшающие ваш дом. Требования к интерьеру. Подбор материалов и цветовое решение.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

##### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере квартиры**

Разновидности комнатных растений. Технология выращивания комнатных растений. Полив и опрыскивание. Пересадка комнатных растений. Приемы и способы размещения комнатных растений. Способы размножения комнатных растений.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

## **Раздел 2. Кулинария (18ч)**

### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне. Значение минеральных веществ в жизнедеятельности человека.**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Роль минеральных веществ в жизнедеятельности человека, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в минеральных веществах. Пищевая пирамида.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

### **Тема 2. Технология первичной обработки рыбы**

#### **Технология приготовления блюд из рыбы.**

Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы и рыбных продуктов. Признаки доброкачественной рыбы. Технология и санитарные условия первичной обработки рыбы.

Виды тепловой обработки рыбы. Технологии варки, жарки на сковороде, жарки в кляре, тушения, запекания рыбы, приготовления изделий из котлетной массы.

Инструменты и оборудование для разделки рыбы.

Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение готовности блюд из рыбы.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюда из рыбы.

### **Тема 3. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них**

Виды нерыбных продуктов моря. Технология обработки кальмаров и креветок. Находить и предъявлять информацию о пищевой ценности морской капусты, морских водорослей.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление салата «Крабовый».

### **Тема 4. Технология первичной обработки мяса.**

Различные виды мяса и мясных продуктов, субпродукты. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции, оттаивание мороженого мяса. Технология подготовки мяса к тепловой обработке.

Определение качества мясных блюд.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление котлет с гарниром.

### **Тема 5. Технология приготовления блюд из мяса.**

Технологии варки, жарки, тушения, запекания мяса, приготовление изделий из рубленного мяса. Гарниры к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Мясо по-французски.

### **Тема 6. Технология приготовления блюд из птицы**

Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Технология разделки птицы. Тепловая обработка птицы. Технология варки, жарки птицы.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Салаты с курицей.

### **Тема 7. Технология приготовления первых блюд.**

Классификация супов. Технология приготовления бульона. Продолжительность варки продуктов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Приготовление заправочного супа.

### **Тема 8. Сервировка стола к обеду. Этикет**

Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами

Способы складывания салфеток.

Подача готовых блюд к столу.

Научиться экономно расходовать продукты, рассчитывать количество продуктов.

Приготовить и оформить блюда для обеда.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

### **Тема 9. Творческие проекты учащихся.**

Этапы выполнения творческого проекта.

Цель проектной деятельности учащихся.

Затраты на изготовление, защита проекта.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Творческий проект

« Приготовление воскресного семейного обеда»

## **Раздел 3. Элементы материаловедения(2 часа).**

### **Тема 1. Материаловедение. Ткани из химических волокон.**

Классификация текстильных волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Сырьё для искусственных и синтетических волокон. Нетканые материалы из химических волокон.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление макета саржевого и атласного переплетения.

Определение состава тканей по их свойствам (заполнение сравнительной таблицы).

## **Раздел 4. Проектирование и изготовление плечевых изделий с цельнокроеным рукавом(26 ч).**

### **Тема 1. Конструирование плечевых изделий с цельнокроеным рукавом**

Определение размеров фигуры человека.

Снятие мерок мерки и построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4

## **Тема 2. Моделирование швейных изделий**

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

Построение основы чертежа в натуральную величину.

## **Тема 3. Раскрой швейных изделий. Технология дублирования деталей.**

Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Технологическая последовательность подготовки ткани к раскрою.

Технология дублирования деталей.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Раскрой изделия.

## **Тема 4. Ручные работы.**

Перенос линий выкройки на детали кроя. Подготовка изделия к первой примерке.

Технология выполнения операций.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Подготовка изделия к первой примерке.

## **Тема 5. Элементы машиноведения**

Регуляторы швейной машины.

Устройство и установка швейной иглы. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Устранение дефектов машинной строчки.

Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

## **Тема 6. Элементы машиноведения. Приспособления к швейной машине.**

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Выполнять закрепки.

Изучить терминологию машинных работ.

Требования к выполнению машинных работ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

## **Тема 7. Технология обработки мелких деталей.**

Технология обработки мягкого пояса. Технология обработки бретелей.

Значение обработки мелких деталей проектного изделия до проведения первой примерки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Обработка мелких деталей проектного изделия.

## **Тема 8. Подготовка и проведение примерки изделия.**

Значение примерки в изготовлении одежды.

Последовательность операций при подготовке изделия к первой примерке.

Проведение примерки. Устранение недочётов после проведения примерки.  
*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Примерка изделия.

#### **Тема 9. Обработка изделия после примерки.**

##### **Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.**

Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом.

Обработка плечевых срезов. Обработка нижних срезов рукавов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Обработка среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов

#### **Тема 10. Технология обработки срезов подкройной обтачкой.**

##### **Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.**

Подготовка обтачек к обработке горловины. Технология обработки срезов обтачкой с расположением её на изнаночной стороне. Технология обработки застёжки подбортом.

Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Обработка срезов подкройной обтачкой.

Обработка боковых срезов и соединение лифа с юбкой.

#### **Тема 11. Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.**

Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.

Технология обработки отрезного изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Обработка боковых срезов и соединение лифа с юбкой.

#### **Тема 12. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.**

Обработка нижнего среза изделия. Технология обработки разреза в шве.

Обмётывание петель, разметка мест пришивания пуговиц. Чистка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

#### **Тема 13. Защита творческого проекта: «Наряд для семейного обеда».**

Задачи, которые нужно решать при работе над проектами.

Основные этапы творческого проекта: поисковый, технологический и аналитический.

Содержание обоснования темы проекта, оценка стоимости материалов для изделия.

Система оценивания достоинств и недостатков различных вариантов проектов.

Подготовка к защите творческого проекта, необходимая документация.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Защита творческого проекта учащимися. Создание презентаций.

### **Раздел 5. Художественные ремесла(18ч)**

#### **Тема 1. Художественные ремёсла. Материалы и инструменты для вязания.**

Ассортимент ниток и пряжи для вязания. Виды крючков и спиц. Расчёт количества петель на изделие. Отпаривание деталей и сборка готового изделия.

Организация рабочего места. Безопасные приёмы работы.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчёт количества петель на изделие.

## **Тема 2. Основные виды петель при вязании крючком.**

Начальная петля, воздушная петля, цепочка из воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида и с накидом.

Условные обозначения петель на схемах по вязанию.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов петель.

## **Тема 3. Вязание полотна.**

Основные способы вывязывания петель.

Технология вязания полотна. Закрепление вязания.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

## **Тема 4. Вязание по кругу.**

Основное кольцо. Способы вязания по кругу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение плотного вязания по кругу.

## **Тема 5. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.**

Набор петель на спицы. Применение схем узоров с условными обозначениями.

Вязание полотна лицевыми петлями. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Закрытие петель последнего ряда.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Вязание образца лицевыми и изнаночными петлями..

## **Тема 6. Вязание по схемам.**

Техника вязания по схемам. Условные обозначения петель. Чередование лицевых и изнаночных петель (простая резинка, двойная резинка, английская резинка).

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Вязание образца английской резинки.

## **Тема 7. Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания.**

Техника многоцветной жаккардовой вязки. Последовательность действий при создании узора.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Разработка схемы жаккардового узора.

## **Тема 8. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами».**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических работ*

Чехол для телефона. Очешник. Салфетки для декора детской комнаты.

## **Тема 9. Защита творческого проекта.**

Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.

Требования к защите творческих проектов. Оформление необходимой документации. Электронные презентации.

*Примерные темы лабораторно-практических работ*

Окончательная обработка изделия

Разработка электронной презентации.

## 7 класс – 68ч

### *Раздел 1. Интерьер жилого дома(4 часа).*

#### **Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.**

Различные виды освещение жилого дома. Системы управления светом.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

#### **Тема 2. Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.**

Виды уборки. Технологии профессиональной уборки. Современные средства для уборки.

Современные технологии и технические средства для создания микроклимата.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Генеральная уборка кабинета технологии.

Творческий проект « Умный дом»

### *Раздел 2. Кулинария (16ч)*

#### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне. Пищевые отравления. Пищевые добавки.**

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены.

Проведение сухой и влажной уборки.

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах.

#### **Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Виды молока и молочных продуктов. Определение качества молока, его питательной ценности и химического состава молока. Условия и сроки его хранения.

Познакомиться с ассортиментом кисломолочных продуктов .Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов .

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление сырников.

#### **Тема 3. Изделия из жидкого теста.**

Освоить технологию приготовления блинчиков с начинкой. Находить информацию о рецептах блинов, блинчиков.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блинов с начинкой.



#### **Тема 4. Виды теста и выпечки.**

Изучить виды теста. Находить рецептуру и технологию приготовления теста с различными продуктами и видами разрыхлителей. Анализировать влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Познакомиться с видами начинок и украшений для изделий из теста.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление выпечки из бисквитного теста.

#### **Тема 5. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста**

Технология приготовления скороспелого слоёного теста. Требования к качеству готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление выпечки из слоёного теста.

#### **Тема 6. Технология приготовления изделий из песочного теста.**

Технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление выпечки из слоёного теста.

#### **Тема 7. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.**

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление молочного коктейля или клюквенного морса, десертов.

#### **Тема 8. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.**

Меню праздничного стола. Правила подачи и еды сладких блюд, эстетическое оформление стола, правила поведения за столом. Как правильно подавать и есть сладкие блюда.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Разработка приглашений с помощью компьютерной программы *Microsoft Word*

Творческий проект «Сладкий стол».

### ***Раздел 3. Элементы материаловедения(2 часа).***

#### **Тема 1. Материаловедение. Ткани из натуральных волокон животного происхождения.**

Классификация текстильных волокон. Виды и свойства тканей из шерстяных и шёлковых волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление макета саржевого и атласного переплетения.

Определение состава тканей по их свойствам (заполнение сравнительной таблицы).

### ***Раздел 4. Проектирование и изготовление поясной одежды(24 ч).***

#### **Тема 1. Конструирование поясных изделий.**

Определение размеров фигуры человека.

Снятие мерок мерки и построение чертежа поясного изделия в масштабе 1:4

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Построение чертежа поясного изделия в масштабе 1:4

## **Тема 2. Моделирование швейных изделий**

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

Построение основы чертежа в натуральную величину.

## **Тема 3. Раскрой швейных изделий. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.**

Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Технологическая последовательность подготовки ткани к раскрою.

Работа с готовыми выкройками.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Раскрой изделия.

## **Тема 4. Ручные работы.**

Перенос линий выкройки на детали кроя. Подшивание изделия потайными прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Технология выполнения операций.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление образцов ручных швов.

## **Тема 5. Подготовка и проведение примерки изделия.**

Значение примерки в изготовлении одежды.

Последовательность операций при подготовке изделия к первой примерке.

Проведение примерки. Устранение недочётов после проведения примерки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Примерка изделия.

## **Тема 6. Элементы машиноведения. Приспособления к швейной машине.**

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Притачивание потайной застёжки-молнии. Окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов.

Терминология машинных работ.

Требования к выполнению машинных работ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов.

## **Тема 7. Обработка изделия после примерки.**

Технология обработки вытачки. Технология обработки и дублирования пояса.

Обработка боковых срезов. Обработка нижних срезов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Обработка юбки после примерки.

## **Тема 8. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.**

Организация рабочего места для выполнения машинных работ.

Технология притачивания застёжки-молнии.

Требования к выполнению машинных работ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

### **Тема 9. Технология обработки складок.**

Технология обработки односторонней складки. Технология обработки встречной складки. Получение заутюженной складки. Обработка бантовой складки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Обработка складок.

### **Тема 10. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.**

Обработка нижнего среза изделия. Технология обработки разреза в шве. Обмётывание петель, разметка мест пришивания пуговиц. Чистка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

### **Тема 11. Творческий проект «Праздничный наряд».**

Задачи, которые нужно решать при работе над проектами.

Основные этапы творческого проекта: поисковый, технологический и аналитический.

Содержание обоснования темы проекта, оценка стоимости материалов для изделия.

Система оценивания достоинств и недостатков различных вариантов проектов.

Подготовка к защите творческого проекта, необходимая документация.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Работа над проектным изделием.

### **Тема 12. Защита творческого проекта: «Наряд для семейного обеда».**

Оформление проектной документации. Подготовка к защите творческого проекта

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Защита творческого проекта учащимися. Создание презентаций.

## **Раздел 5. Художественные ремесла(22ч)**

### **Тема 1. Художественные ремёсла. Ручная роспись тканей.**

Подготовка ткани к росписи. Горячий батик. Холодный батик. Узелковый батик. Свободная роспись.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Создание презентаций по теме «Батик».

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

### **Тема 2. Ручные стежки и швы на их основе.**

Материалы и оборудование для вышивки.

Подготовка к вышивке. Прямые стежки. Петлеобразные, петельные, крестообразные стежки. Счётные швы.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов швов.

### **Тема 3. Вышивание счётными швами.**

Материалы и оборудование для счётной вышивки. Подготовка к вышивке. Вышивание швом крест. Использование компьютера в вышивке крестом.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов швом крест.

**Тема 4. Выполнение проекта в технике вышивки счётными швами.**

Вышивание в технике счётных швов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение изделия в технике счётных швов.

**Тема 5. Защита творческого проекта.**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Окончательная обработка изделия

Разработка электронной презентации.

**Тема 6. Вышивание по свободному контуру.**

Художественная гладь. Белая гладь. Владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Вязание образца вышивки гладью.

**Тема 7. Атласная и штриховая гладь.**

Материалы и оборудование для вышивки гладью.

Технология вышивки гладью.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Вязание образца вышивки гладью.

**Тема 8. Швы французский узелок и рококо.**

Материалы и оборудование для вышивки гладью.

Технология вышивки гладью.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Вязание образца вышивки.

**Тема 9. Творческий проект «Изготовление изделия в технике вышивки гладью».**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических работ*

Выполнение изделия в технике вышивки гладью.

**Тема 10. Защита творческого проекта.**

Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.

Требования к защите творческих проектов. Оформление необходимой документации. Электронные презентации.

*Примерные темы лабораторно-практических работ*

Окончательная обработка изделия

Разработка электронной презентации.

**8 класс – 34ч**

**Раздел 1. Интерьер жилого дома(4 часа).**

### **Тема 1. Экология жилища(2ч)**

Микроклимат (его составляющие)

Источники загрязнения.

Влияние микроклимата на здоровье человека.

Экологическая безопасность жилища.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение электронной презентации на тему «Экология жилища»

### **Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме(2ч)**

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода

и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

## **Раздел 2. Электротехника (8ч)**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы(6ч).**

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.

Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин.

Цифровые приборы.

Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Безопасная работа на кухне на бытовых электроприборах.

### **Тема 2. Электротехнические устройства с элементами автоматики(1ч)**

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Виды датчиков (механические, контактные, реостат), биметаллические реле. Понятие об автоматическом контроле и о регулировании. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах.

Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Безопасная работа на кухне на бытовых электроприборах с элементами автоматики.

### **Тема 3. Электромонтажные и сборочные технологии(1ч)**

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов.

Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Создание презентации по теме «Электромонтажные и сборочные технологии»

### **Раздел 3. Семейная экономика (3 ч)**

#### **Тема 1. Бюджет семьи(1ч).**

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.

#### **Тема 2. Технология совершения покупок(1ч).**

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

#### **Тема 3. Технология ведения бизнеса(1ч).**

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

**Раздел 4. Современное производство и профессиональное самоопределение(4ч)**

**Тема 1. Сферы производства и разделение труда(2ч)**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда.

Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда

**Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера(2ч)**

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура.

Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии

**Раздел 5. Исследовательская и созидательная деятельность(15ч)**

**Тема 1. Вышивка лентами(6ч)**

Технология вышивки лентами.

Виды швов, используемые в вышивке лентами(плоский узел, прямой стежок, прямой стежок с завитком, изогнутый прямой стежок, ленточный стежок, ленточный стежок-бант, шов «шнурок», шов «сетка», петля с прикрепом, полупетля с прикрепом, французский узелок, шов рококо, роза «паутинка», цветы из ленты.

Стирка готовой работы.

Оформление готовой работы.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Творческий проект «Вышивка лентами

### **Тема 2. Вязание на спицах(7ч)**

Набор петель на спицы. Применение схем узоров с условными обозначениями.

Вязание полотна лицевыми петлями. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Закрытие петель последнего ряда.

Чередование лицевых и изнаночных петель(простая резинка, двойная резинка, английская резинка).

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Творческий проект «Изготовление носков».

### **Тема 3.Защита творческого проекта(2ч)**

Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.

Требования к защите творческих проектов. Оформление необходимой документации. Электронные презентации.

*Примерные темы лабораторно-практических работ*

Окончательная обработка изделия

Разработка электронной презентации.