

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №1»

Приложение № 1  
к ООП ООО

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебного предмета «Технология»**  
**«Технологии ведения дома»**  
на уровень основного общего образования  
(5 – 8 классы)

**Срок реализации:** 4 года

**Разработчики:** Власова Тамара Николаевна, учитель технологии первой категории,  
руководитель ШМО

Ладыгина Наталья Владимировна, учитель технологии первой категории

г.Чебаркуль

## **1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

Программа обеспечивает достижение следующих результатов освоения образовательной программы основного общего образования:

### **1.1. Личностные результаты**

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования личностные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

#### 1.2. Метапредметные результаты:

В соответствии с требованиями Стандарта метапредметные планируемые результаты отражают:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

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;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

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 и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) 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;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ-компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в учебной, познавательной и социальной практике, самостоятельность планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построение индивидуальной образовательной траектории.

### 1.3. Предметные результаты

- 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.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня

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, nano технологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, nano технологии;
- 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.

## 2. Содержание учебного предмета «Технология. Технологии ведения дома»

### 5 класс

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

##### **Раздел 1. Мир технологий. История развития технологий. Основные технологические понятия**

Основные технологические понятия. Потребности и технологии. История развития технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный

(аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

## **Раздел 2. Технологии в сфере быта. Технологии домашнего хозяйства**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. Хранение продовольственных и непродовольственных товаров.

Бытовые электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Практическая работа «Планировка кухни».

## **Блок II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся.**

### **Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов**

#### **Санитария и гигиена на кухне**

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

#### **Физиология питания**

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Рациональное питание.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке. Подача готовых блюд.

Практическая работа «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий».

#### **Бутерброды и горячие напитки**

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы: «Приготовление горячих напитков», «Приготовление и оформление бутербродов».

### **Блюда из овощей и фруктов**

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы: «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей», «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей».

### **Блюда из яиц**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Подача готовых блюд.

Практическая работа «Приготовление и оформление блюда из яиц»

### **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практическая работа «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток».

## **Раздел 4. Разработка и изготовление материального продукта.**

### **Создание изделий из текстильных материалов с элементами материаловедения, машиноведения, черчения и художественной обработки**

**Свойства текстильных материалов.**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных и растительных волокон. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы: «Определение направления долевой нити в ткани», «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Изучение тканей из хлопка и льна».

### **Конструирование швейных изделий**

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Техники конструирования, моделирования, проектирования. Понятие модели.

Практическая работа: «Снятие мерок и изготовление выкроек».

### **Швейные ручные работы**

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.

Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ».

### **Швейная машина**

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов.

Практическая работа «Приемы работы на швейной машине»

## **Раздел 5. Опыт проектирования, конструирования, моделирования.**

### **Технология изготовления швейных изделий**

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

Творческий проект «Наряд для завтрака». Моделирование выкройки в соответствии с фасоном изделия.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом

припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Основные операции при машинной обработке изделия. Требования к выполнению машинных работ. Правила безопасной работы на швейной машине. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлогом; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Порядок действий при сборке конструкций. Способы соединения деталей. Технологический узел. Последовательность изготовления швейных изделий. Профессии закройщик, портной.

Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Сборка модели. Художественная отделка изделия. Испытание, анализ, варианты модернизации. Апробация полученного материального продукта. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы «Изготовление образцов машинных работ», «Проведение влажно-тепловых работ», «Обработка проектного изделия».

## **Раздел 6. Художественные ремесла**

### **Декоративно-прикладное искусство**

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

### **Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Практическая работа «Создание композиций в графическом редакторе или на бумаге».

### **Лоскутное шитьё**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практическая работа «Изготовление образцов лоскутных узоров».

Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутов. Материалы, инструменты, оборудование.

### **Раздел 7. Введение в проектную деятельность. Технологии творческой и опытнической деятельности**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цели и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Творческий проект «Планирование кухни - столовой».

Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для семьи».

Творческий проект «Наряд для завтрака».

Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой».

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

### **Блок III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Предприятия Кузбасса, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях Кемеровской области, рабочие места и их функции.

## **6 класс**

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

#### **Раздел 1. Мир технологий (2 ч)**

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Потребности и технологии. Реклама. Компьютерные технологии в строительстве.

#### **Раздел 2. Технологии в сфере быта. Экология жилья**

Технологии содержания жилья. Исследование способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона/поселения. Взаимодействие со службами ЖКХ. Планировка жилого дома. Экологические материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль). Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практические работы: «Декоративное оформление интерьера», «Пересадка комнатных растений».

## **Блок II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся**

### **Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов**

#### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы «Приготовление блюда из рыбы», «Приготовление блюд из морепродуктов».

#### **Блюда из мяса.**

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд.

Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практическая работа «Приготовление блюд из мяса».

#### **Блюда из птицы.**

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы.

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа «Приготовление блюда из птицы».

#### **Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда.

Оформление готового супа и подача к столу

Практическая работа «Приготовление заправочного супа».



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

Меню обеда. Понятие о калорийности продуктов. Сервировка стола к обеду. Поддача блюд. Правила сервировки стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

## **Раздел 4. Разработка и изготовление материального продукта.**

### **Создание изделий из текстильных материалов с элементами материаловедения, машиноведения, черчения и художественной обработки**

#### **Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторная работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».

#### **Конструирование швейных изделий**

Элементарные чертежи и эскизы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом».

#### **Моделирование швейных изделий**

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы.

Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».

#### **Швейные ручные работы**

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – приметывание; временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краев – выметывание.

Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ».

#### **Швейная машина**

Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломка. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки:

петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначения и правила использования регулятора натяжения верхней нити. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки».

### **Раздел 5. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Технология изготовления швейных изделий**

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

Творческий проект «Наряд для семейного воскресного обеда». Моделирование выкройки в соответствии с фасоном изделия.

Технология изготовления швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали с крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывертыванием. Классификация швейных машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды цельнокроеным рукавом. Профессия технолог-конструктор.

Практические работы: «Раскрой швейного изделия», «Дублирование деталей клеевой прокладкой», «Изготовление образцов машинных работ», «Обработка мелких деталей проектного изделия», «Примерка изделия», «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов, горловины и застежки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия, «Окончательная обработка изделия».

### **Раздел 6. Художественные ремесла Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практические работы: «Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами», «Выполнение плотного вязания по кругу».

**Вязание спицами**

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практическая работа «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями».

### **Раздел 7. Введение в проектную деятельность. Технологии творческой и опытнической деятельности**

Цели и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Составление технологической карты изготовления проектного изделия. Организация рабочего места. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением инструментов для вязания.

Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома».

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда для семьи».

Творческий проект «Наряд для семейного воскресного обеда».

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами».

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

## **Блок III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

### **Раздел 8. Современные производственные технологии на предприятиях Кузбасса, рабочие места**

Предприятия Кузбасса, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих строительных технологий применяющихся на предприятиях Кемеровской области, профессии в области строительства.

#### **7 класс**

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

#### **Раздел 1. Мир технологий**

Понятие технологии. Цикл жизни технологии. История развития технологий.

Управление в технологических системах. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека к технологической системе. Системы, полностью управляемые человеком, автоматические и саморегулируемые системы. Станки ЧПУ. Робототехника. Системы автоматического управления.

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Компьютерное управление.

Производственные технологии. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для

накопления энергии: аккумуляторы, природные резервуары. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Производство энергии как технология. Развитие технологий получения энергии. Удешевление энергии как один из трендов технологического развития. Достоинства и экологические недостатки разных

Экологическая безопасность при получении, хранении и передаче энергии. Возобновляемые и невозобновляемые источники энергии.

Экологические проблемы развития промышленного производства. Отрасли, наиболее загрязняющие окружающую среду. Экологические последствия хозяйственной деятельности человека: истощение и утрата природных ресурсов, разрушение озонового слоя, изменения климата, гибель флоры и фауны, ухудшение качества продукции, снижение урожайности, ухудшение здоровья и социально-экономического благополучия человека. Переработка бытового мусора и промышленных отходов. Малоотходные и безотходные технологии.

Технологии сельского хозяйства. Технологии растениеводства. Растениеводство, его структура, направления (в том числе в Кузбассе). Понятие о технологии производства продукции растениеводства и ее основных элементах.

Экологические проблемы развития сельскохозяйственного производства: поступление вредных веществ в почву, деградация и эрозия почвы, неправильное хранение и утилизация отходов животноводства, загрязнение атмосферы выбросами вредных веществ сельскохозяйственными предприятиями, уменьшение площади лесных массивов, изменение природного ландшафта.

Современные информационные технологии. История развития информационных технологий. Основные черты современных ИТ. Основные средства. Услуги. Технологический потенциал и рост. Профессии в сфере информационных технологий. Возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве и сфере обслуживания.

## **Раздел 2. Технологии в сфере быта. Экология жилья**

Энергетическое обеспечение нашего дома. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Практические работы: «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома», «Систематизация коллекции, книг».

## **Блок II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся**

### **Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов**

#### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Практическая работа: «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога».

#### **Изделия из жидкого теста**

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Практическая работа: «Приготовление изделий из жидкого теста».

#### **Виды теста и выпечки**

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирование мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий, виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Практическая работа: «Приготовление изделий из песочного теста».

#### **Сладости, десерты, напитки**

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Вида десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Практическая работа: «Приготовление сладких блюд и напитков».

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

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол – фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Практическая работа: «Разработка меню», «Сервировка праздничного сладкого стола».

### **Раздел 4. Разработка и изготовление материального продукта. Создание изделий из текстильных материалов с элементами материаловедения, машиноведения, черчения и художественной обработки**

#### **Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Экологические проблемы, вызываемые деятельностью заводов по производству тканей – токсичные вещества, попадающие в атмосферу и сточные воды. Меры экологического контроля.

Лабораторная работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».

### **Конструирование швейных изделий**

Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Практические работы: «Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ», «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину».

### **Моделирование швейных изделий**

Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

Практические работы: «Моделирование юбки», «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод», «Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою».

### **Швейная машина**

Простые механизмы как часть технологических систем. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Практические работы: «Уход за швейной машиной: чистка и смазка», «Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине».

### **Раздел 5. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Технология изготовления швейных изделий**

Творческий проект «Праздничный наряд». Составление технологической карты. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Изготовление продукта на основе технологической документации. Технология изготовления поясного изделия. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасности работы ножницами булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывания среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Притачивание застежки молния вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясных изделий прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка среза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практические работы: «Раскрой проектного изделия», «Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией», «Обработка складок», «Подготовка и проведение примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза», «Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы», «Чистка и окончательная влажно-тепловая обработка».

## **Раздел 6. Художественные ремесла**

### **Ручная роспись тканей**

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Практическая работа «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».

### **Вышивание**

Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивки лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Практические работы: «Выполнение образцов прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков», «Выполнение образца вышивки в технике крест», «Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо», «Выполнение образцов вышивки атласными лентами».

## **Раздел 7. Введение в проектную деятельность**

### **Технологии творческой и опытнической деятельности**

Цели и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Составление технологической карты изготовления проектного изделия. Организация рабочего места. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением инструментов для вязания.

Творческий проект «Умный дом».

Творческий проект «Праздничный сладкий стол».

Творческий проект «Праздничный наряд».

Творческий проект «Подарок своими руками».

### **Блок III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

#### **Раздел 8. Современные производственные технологии на предприятиях Чебаркуля , рабочие места (2 ч).**

Производство и потребление энергии в Чебаркуле, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства Челябинской области, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.

#### **8 класс**

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

#### **Раздел 1. Мир технологий**

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.

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

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Вещества, используемые в современных промышленных технологиях получения продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Хранение продовольственных продуктов. Составление рациона питания, адекватного ситуации. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта. История развития транспорта. Используемые виды энергии, характеристика материалов. Энергоэффективность транспортных средств. Экологические ограничения. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков.

Технологическая эпоха. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Нанотехнологии. Новые принципы получения материалов и продуктов, с заданными свойствами. Углеродные материалы, органические светодиоды, разлагающаяся биоупаковка, покрытия, с заданными свойствами.

Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов.

Медицинские технологии. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой. Чип с программой генома. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонафицированная вакцина.

#### **Раздел 2. Технологии в сфере быта**



Экология жилища. Система водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме.

Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией

Бытовые электроприборы. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при использовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Электромонтажные и сборочные технологии. 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 принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

**Электротехнические устройства с элементами автоматики.** 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. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами 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.

Практические работы: «Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос», «Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока», «Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц», «Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики»

**Блок II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся**

**Раздел 3. Персонафицированность действий применения и разработки технологических решений**

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

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

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

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. Взаимосвязь развития промышленного и сельскохозяйственного производства и благосостояния семьи.

Практические работы: «Оценка имеющихся и возможных источников дохода семьи», «Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава», «Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи», «Анализ качества и потребительских свойств товаров», «Положения законодательства по правам потребителей», «Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия».

#### **Раздел 4. Введение в проектную деятельность. Технологии творческой и опытнической деятельности**

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 образовательной организации).

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

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).

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 проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного вида проекта.

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Варианты творческих проектов: «Освещение помещения», «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

### **Блок III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

#### **Раздел 5. Современное производство и профессиональное самоопределение.**

Трудовые ресурсы. Сферы и отрасли профессиональной деятельности. 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».

Изменение соотношения числа работников в сфере материального производства и в непромышленной сфере, судьба «новых» и «умирающих» профессий как следствие развития промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта.

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.

Практические работы: «Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профиограммами массовых для региона профессий»; «Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда»; «Анализ объявлений о приеме/поиске рабочих мест в СМИ»; «Составление аннотированного списка «новых профессий» и «умирающих профессий» (в том числе в Кемеровской области), «Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования».

**3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы по учебному предмету «Технология. Технологии ведения дома»**

**5 класс (66 часов)**

**Наименование учебника:** Технология. Технология ведения дома.

**Авторы:** Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.

**Издательство:** «Вентана-Граф»2016

№ п\п	Тема	Кол-во часов	Текущий контроль успеваемости	Содержание НРЭО
<b>Творческая проектная деятельность</b>				
1-2	Введение. Вводный инструктаж по технике безопасности.	2	Инструктаж	
3-4	Последовательность проектирования Этапы выполнения проекта	2		
<b>Оформление интерьера</b>				
5-6	Интерьер и планировка кухни-столовой. Проект «Планировка кухни-столовой».	2	Практическая работа №1 «Планировка кухни».( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.19)	
7-8	Бытовые электроприборы на кухне. Правила эксплуатации.	2	Лабораторная работа №1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.23)	
<b>Кулинария.</b>				
9-10	Санитария и гигиена на кухне. Инструктаж по ТБ	2	Лабораторная работа № 2 « Определение	

№ п\п	Тема	Кол-во часов	Текущий контроль успеваемости	Содержание НРЭО
	Здоровое питание.		качества питьевой воды» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.41) Инструктаж.	
11-12	Бутерброды. Технология приготовления бутербродов.	2	Практическая работа №2 « Приготовление бутербродов». ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр. 46)	
13-14	Горячие напитки. Технология приготовления горячих напитков.	2	Практическая работа №3 « Приготовление горячих напитков» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.51)	Горячие напитки , чай из трав Южного Урала.
15-16	Крупы и бобовые. Технология приготовления блюд из круп, бобовых.	2	Практическая работа №4 « Приготовление блюд из круп» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.57)	Каша в тыкве по уральски
17-18	Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	2	Лабораторная работа №3 ; ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.57)	Лапшевник по уральски.

№ п\п	Тема	Кол-во часов	Текущий контроль успеваемости	Содержание НРЭО
19-20	Овощи и фрукты. Технология приготовление блюд из сырых овощей.	2	Лабораторная работа №4 « Определение содержания нитратов» Практическая работа №5 « Приготовление салата из сырых овощей» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.- М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.62-63)	Старинные уральские рецепты.
21-22	Тепловая кулинарная обработка овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей.	2	Практическая работа № 6 « Приготовление блюд из вареных овощей» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.- М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.66)	
23-24	Блюда из яиц. Технология приготовления блюд из яиц.	2	Лабораторная работа № 5 « Определение свежести яиц» Практическая работа №7 « Приготовление блюд из яиц»( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.70-71)	Способы украшения Пасхальных яиц
25-26	Сервировка стола к завтраку.	2	Практическая работа №8 « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.- М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.76)	Приготовление блюд из круп. Виды каш.
27-28	Творческий проект «Воскресный завтрак для всей семьи». Защита проекта.	2		Празднование Пасхи на Урале.

№ п\п	Тема	Кол-во часов	Текущий контроль успеваемости	Содержание НРЭО
<b>Создание изделий из текстильных материалов.</b>				
<b>Материаловедение.</b>				
<b>29-30</b>	Волокна растительного происхождения. Ткацкое производство.	2	Лабораторная работа №6 « Определение направления долевой нити в ткани»; №7 « Определение лицевой и изнаночной стороны ткани»; №8 « Сравнительный анализ прочности окраски тканей» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.88-89)	Текстильное сырье Урала: лен, шерсть, крапива..
<b>31-32</b>	Текстильные материалы. Свойства тканей.	2	Лабораторная работа №9 « Изучение свойств тканей из хлопка и льна» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.93)	Роль ручного ткачества в быту крестьян. История прядения на Урале. Орудия труда: прялка, веретено
<b>Конструирование.</b>				
<b>33-34</b>	Определение размеров. Изготовление выкройки швейного изделия	2	Практическая работа №9 « Снятие мерок и изготовление выкроек» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.105)	Фартуки в национальном костюме. Виды передников в национальных костюмах народов Уральского региона.
<b>35-36</b>	Раскрой швейного изделия. Правила безопасности труда.	2	Практическая работа №10 « Раскрой швейного изделия» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил.,	Профессия-закройщик

№ п\п	Тема	Кол-во часов	Текущий контроль успеваемости	Содержание НРЭО
			стр.111)	
<b>37-38</b>	Швейные ручные работы. Инструменты и приспособления.	2	Практическая работа №11 « Изготовление образцов ручных работ»	
<b>39-40</b>	Ручные швы. Изготовление образцов.	2	Практическая работа №11 « Изготовление образцов ручных работ» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.- М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.118)	
<b>Машиноведение.</b>				
<b>41-42</b>	Устройство швейной машины. Правила безопасности труда	2	Лабораторная работа №10 « Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.126)	Оборудование Чебаркульской швейной фабрики «Пеплос».
<b>43-44</b>	Заправка машины. Приемы работы.	2	Лабораторная работа №10 « Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.126)	
<b>45-46</b>	Основные операции. Изготовление образцов машинных швов.	2	Практическая работа №12 « Изготовление образцов машинных работ» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.- М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.130)	



№ п\п	Тема	Кол-во часов	Текущий контроль успеваемости	Содержание НРЭО
47-48	ВТО. Правила безопасности труда	2	Практическая работа №13« Проведение влажно-тепловых работ» ( См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.134)	
49-50	Виды машинных швов. Технология пошива салфетки.	2	Практическая работа №14« Обработка проектного изделия	
51-52	Технология пошива фартука. Технология пошива юбки.	2	Практическая работа №14« Обработка проектного изделия» См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.143)	Особенности предметов одежды старинного женского костюма.
53-54	Обработка деталей фартука. Обработка деталей юбки.	2		Понёва как один из древнейших видов одежды.
55-56	Творческий проект «Наряд для завтрака». Защита проекта.	2		
<b>Художественные ремесла.</b>				
57-58	Проект «Лоскутное изделие для кухни». Декоративно-прикладное искусство	2	Экскурсия в музей	
59-60	Основы композиции Орнамент и символика в орнаменте.	2		
61-62	Цветовое сочетание в орнаменте. Создание композиции на компьютере.	2	Практическая работа №15« Создание композиции в графическом редакторе» ( См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.169)	
63-64	Лоскутное шитье Технология изготовления	2	Практическая работа №16« Изготовление	Старинные вещи в

№ п\п	Тема	Кол-во часов	Текущий контроль успеваемости	Содержание НРЭО
	лоскутного изделия.		образцов лоскутных узоров» ( См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.- М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.176)	лоскутной технике
<b>65-66</b>	Защита проекта.	2		

**6 класс (66 часов)**

**Наименование учебника:** Технология. Технология ведения дома.

**Авторы:** Н.В.Синица, В.Д.Симоненко

**Издательство:** «Вентана-Граф»2016

№ урока	Раздел. Темы.	Количество часов	Текущий контроль	НРЭО
<b>Вводное занятие ( 2 ч)</b>				
1	Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности	2	Инструктаж по технике безопасности	
<b>Технология домашнего хозяйства (3ч.),</b>				
2	Интерьер жилого дома.	2	Практическая работа №1 Презентация «Декоративное оформление интерьера» Технологии ведения дома. бкл. Авторы:Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.15	Комнатные растения на Урале.
3-4	Комнатные растения в интерьере Перевалка комнатных растений.	2	Практическая работа №2 «Пересадка комнатных растений» Технологии ведения дома. 6 кл Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф»2016 с.27	
<b>«Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)</b>				
5-6	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	2	Работа над проектом.	
<b>«Кулинария» (14 ч),</b>				
7-8	Блюда из рыбы. Приготовление блюд из рыбы.	2	Практическая работа №3 Приготовление блюдаиз рыбы» Технология ведения дома. бкл. Авторы:Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф»2016 с.45	Блюда народов Уральского региона. Юрма.
9-10	Блюда из нерыбных продуктов моря. Приготовление блюд из морепродуктов.	2	Практическая работа №4 «Приготовление блюда из морепродуктов»	

			Технология ведения дома. бкл. Авторы:Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.50	
<b>11-12</b>	Технологи первичной обработки мяса. Технология тепловой обработки мяса.	2		
<b>13-14</b>	Приготовление блюд из мяса.	2	Практическая работа №5 «Приготовление блюда из морепродуктов» Технология ведения дома. бкл. Авторы:Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.61	
<b>15-16</b>	Блюда из птицы. Приготовление блюд из птицы.	2	Практическая работа №6 «Приготовление блюда из птицы» Технология ведения дома. бкл. Авторы:Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф»2016 с.67	
<b>17-18</b>	Заправочные супы. Приготовление заправочного супа.	2	Практическая работа №7 «Приготовление заправочного супа» Технология ведения дома. бкл. Авторы:Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф»2016 с.72	Супы по старинным русским рецептам.
<b>19-20</b>	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	Практическая работа №8 «Приготовление обеда» Технология ведения дома. бкл. Авторы:Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.77	
<b>«Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)</b>				
<b>21-22</b>	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	2	Работа над проектом	Любимые рецепты моей семьи.
<b>«Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)</b>				
<b>23-24</b>	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон. Определение состава тканей по их свойствам.	2	Лабораторная работа №5 «Изучение свойств текстильных материалов.» Технология ведения дома. бкл. Авторы:Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф»2016 с.88	Производство текстильных материалов в Челябинской области
<b>25-26</b>	Конструирование	2	Практическая работа №9	

	плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом. Снятие мерок построение чертежа швейного изделия.		«Снятие мерок построение чертежа швейного изделия.» Технология ведения дома. бкл. Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.94	
<b>27-28</b>	Моделирование плечевой одежды. Изготовление выкройки.	2	Практическая работа №10 «Моделирование и подготовка выкройки к рас крою.» Технология ведения дома. бкл. Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.102	Современное оборудование швейной фабрики «Пеплос» г.Чебаркуля
<b>29-30</b>	Раскрой плечевого изделия. Технология дублирования деталей.	2	Практическая работа №11 «Раскрой швейных изделий» Технология ведения дома. бкл. Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.106	
<b>31-32</b>	Ручные швейные работы. Изготовление образцов ручных швов.	2	Практическая работа №13 «Изготовление образцов ручных швов» Технология ведения дома. бкл. Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.112	
<b>33-34</b>	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине.	2	Практическая работа №14 «Устранение дефектов машинной строчки» Технология ведения дома. бкл. Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.117	
<b>35-36</b>	Машинные работы. Изготовление машинных швов.	2	Практическая работа №16 «Изготовление образцов машинных швов.» Технология ведения дома. Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» с.125	
<b>37-38</b>	Обработка мелких деталей.	2	Практическая работа №17 «Обработка мелких деталей» Технология ведения дома. бкл. Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.109	

<b>39-40</b>	Подготовка к примерке. Проведение примерки изделия.	2	Практическая работа №18 «Примерка изделия.» Технология ведения дома. бкл. Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.45	
<b>41-42</b>	Технология изготовления плечевого изделия. Обработка срезов.	2	Практическая работа №19 «Обработка срезов.» Технология ведения дома. бкл. Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.134	Технология пошива плечевых изделий на швейной фабрике «Пеплос» г. Чебаркуля
<b>«Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)</b>				
<b>43-44</b>	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	2	Практическая работа №20-22 «Обработка горловины проектного изделия» Технология ведения дома. бкл. Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.141-143	
<b>45-46</b>	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	2	Работа над проектом	
<b>47-48</b>	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	2	Работа над проектом	
<b>49-50</b>	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	2	Работа над проектом	
<b>«Художественные ремесла» (8 ч),</b>				
<b>51-52</b>	Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.	2	Практическая работа №23 «Вязание полотна столбиком.» Технология ведения дома. бкл. Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.161	Распространение вязание на Южном Урале
<b>53-54</b>	Вязание по кругу. Выполнение образцов.	2	Практическая работа №24 «Выполнение образцов.» Технология ведения дома. бкл. Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.165	
<b>55-56</b>	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.  Выполнение образцов.	2	Практическая работа №25 «Выполнение образцов.» Технология ведения дома. бкл. Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко	

			Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.172	
<b>57-58</b>	Вязание цветных узоров. Разработка схемы жаккардового узора.	2	Практическая работа №26 «Разработка схемы жаккардового узора.» Технология ведения дома. бкл. Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Издательство «Вентана-Граф» 2016 с.176	
<b>«Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)</b>				
<b>59-60</b>	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2	Работа над проектом	
<b>61-62</b>	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2	Работа над проектом	
<b>63-64</b>	Подготовка к защите творческого проекта.	2	Работа над проектом	
<b>65-66</b>	Защита творческого проекта.	2	Работа над проектом	

**7 класс (66 часов)**

**Наименование учебника:** Технология. Технология ведения дома.

**Авторы:** Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.

Издательство «Вентана-Граф»2016

№ п\п	Тема	Кол-во часов	Текущий контроль успеваемости	Содержание НРЭО
<b>Интерьер жилого дома</b>				
1-2	Введение. Вводный инструктаж по технике безопасности.			
3-4	Освещение жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере.		Практическая работа №1 Выполнение электронной презентации « Освещение жилого дома» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.11)	Ассортимент магазина «Мир света» г.Чебаркуля
5-6	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.		Практическая работа №2 « Генеральная уборка кабинета технологии» ( См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.18)	
7-8	Творческий проект « Умный дом». Защита проекта.			
<b>Кулинария.</b>				
9-10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд.		Лабораторная работа №1 « Определение качества молока и молочных продуктов» Практическая работа №3« Изготовление образцов лоскутных узоров» ( См. ФГОС. Сеница Н.В.	Блюда народов Уральского региона(курт, катык по татарски)



			Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.30-31)	
<b>11-12</b>	Блюда из жидкого теста. Приготовление блюд.		Лабораторная работа №2 « Определение качества меда» ; Практическая работа №4« Изготовление образцов лоскутных узоров» ( См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.34)	Масленица на Урале
<b>13-14</b>	Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста.		Практическая работа №5 « Приготовление изделий из пресного слоёного теста» (См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.41)	Вареники. Пельмени сибирские. Хачапури.
<b>15-16</b>	Песочное тесто. Приготовление изделий из песочного теста.		Практическая работа №6 « Приготовление изделий из песочного теста» (См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.42)	Хворост. Чак-чак
<b>17-18</b>	Сладости, десерты, напитки. Технология приготовления сладких блюд и напитков.		Практическая работа №7 «Приготовление сладких блюд и	

			напитков» (См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.-192с.:ил., стр.47)	
<b>19-20</b>	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.		Практическая работа №8 «Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word» (См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.-192с.:ил., стр.51)	
<b>21-22</b>	Творческий проект « Праздничный сладкий стол». Защита проекта.			
<b>Художественные ремёсла</b>				
<b>23-24</b>	Проект « Подарок своими руками». Ручная роспись тканей.		Практическая работа №19 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика» (См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.-192с.:ил., стр.115)	
<b>25-26</b>	Холодный батик. Технология росписи ткани.		Практическая работа №19 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика» (См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.-	

			192с.:ил., стр.115)	
<b>27-28</b>	Ручные стежки. Швы на основе ручных стежков.		Практическая работа №20 «Выполнение образцов швов» (См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.122)	Применение вышивки в народном и современном костюме. Традиционные вышивки народов Урала.
<b>29-30</b>	Вышивание счетными швами. Использование компьютера в вышивке крестом.		Практическая работа №21 «Выполнение образца вышивки швом крест» (См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.126)	
<b>31-32</b>	Изготовление схемы для вышивки. Вышивка крестом.			
<b>33-34</b>	Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь.		Практическая работа №22 «Выполнение образцов вышивки гладью» (См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.133)	Национальные орнаменты в декоративно-прикладном творчестве уральского региона.
<b>35-36</b>	Шов французский узелок. Шов рококо.		Практическая работа №23 «Выполнение образцов вышивки» (См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.136)	Вышивка в национальной праздничной одежде народов Урала

37-38	Вышивание лентами. Виды швов.		Практическая работа №24«Выполнение образца вышивки лентами» (См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.143)	
39-40	Стирка готовой работы. Оформление готовой работы.			
41-42	Защита творческого проекта.			Использование кожи и бисера для украшения изделий.
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>				
43-44	Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Свойства волокон.		Лабораторная работа №3«Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств» (См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.61)	Текстильное сырье Урала: лен, шерсть, крапива.
45-46	Конструирование поясной одежды. Снятие мерок.		Практическая работа №9 «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки» (См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.68)	
47-48	Моделирование поясной одежды. Подготовка выкройки к раскрою.		Практическая работа №10«Моделирование и подготовка выкройки к раскрою» (См. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для	Профессии Чебаркульской швейной фабрики «Пеплос».

			учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.74)	
<b>49-50</b>	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета. Изготовление выкройки.		Практическая работа №11 «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою» (См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.77)	
<b>51-52</b>	Раскрой поясной одежды. Дублирование детали пояса.		Практическая работа №12 «Раскрой проектного изделия» (См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.80)	Профессия-закройщик
<b>53-54</b>	Технология ручных работ. Правила безопасности труда.		Практическая работа №13 «Изготовление образцов ручных швов» (См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.83)	
<b>55-56</b>	Технология машинных работ. Правила безопасности труда.		Практическая работа №14 «Изготовление образцов машинных швов» (См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся	

			общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.88)	
<b>57-58</b>	Технология обработки среднего шва юбки. Технология обработки среднего шва юбки застёжкой-молнией и разрезом.		Практическая работа №15 «Обработка среднего шва юбки застёжкой-молнией» (См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.91)	Ассортимент юбок Чебаркульской швейной фабрики «Пеплос».
<b>59-60</b>	Виды складок. Технология обработки складок.		Практическая работа №16 «Обработка складок» (См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.95)	
<b>61-62</b>	Подготовка к примерке. Проведение примерки поясного изделия.		Практическая работа №17 «Примерка изделия» (См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.98)	
<b>63-64</b>	Технология обработки юбки после примерки. Пошив изделия.		Практическая работа №18 «Обработка юбки после примерки» (См. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класса: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-2-е изд., дораб.-М.:	

			Вентана-Граф, 2016.- 192с.:ил., стр.102)	
<b>65- 66</b>	Творческий проект «Праздничный наряд». Защита проекта.			

**8 класс (66 часов)**

**Наименование учебника:** Технология ведения дома.

**Авторы:** В.Д.Симоненко, А.А.Электов, О.П.Очинин и др.

**Издательство:** «Вентана-Граф»2016

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Текущий контроль успеваемости	Содержание НРЭО
<b>Творческий проект(10 ч.)</b>				
1-2	Введение Последовательность проектирования	2		Проектирование как сфера профессиональной деятельности.
3-4	Тематика творческих проектов. Поисковый этап выполнения проекта	2	Работа над проектом	
5-6	Выбор оборудования, инструментов. Составление технологической последовательности	2	Работа над проектом	
7-8	Технологический этап. Выполнение творческого проекта	2	Работа над проектом	
9-10	Заключительный этап. Защита проекта.	2	Работа над проектом	
<b>Бюджет семьи (8ч.)</b>				
11-12	Потребности семьи Технология семейных покупок	2	Лабораторно-практическая работа №1 «Исследование потребительских свойств товара» Технология.8 кл.Авторы: В.Д.Симоненко, А.А.Электов, О.П.Очинин и др. Издательство:«Вентана-Граф» 2016 с.13-14	Торговые предприятия г. Чебаркуля
13-14	Как составить семейный бюджет? Составляющие бюджета семьи	2	Лабораторно-практическая работа №2 «Исследование составляющих бюджета семьи» Технология. 8 клАвторы: В.Д.Симоненко, А.А.Электов, О.П.Очинин и др.	Профессия-бухгалтер, экономист.



			Издательство:«Вентана-Граф» 2016 с.21	
<b>15-16</b>	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей	2	Лабораторно-практическая работа №3 «Исследование сертификата соответствия и штрихового кода» Технология.8 кл. Авторы: В.Д.Симоненко, А.А.Электов, О.П.Очинин и др. Издательство:«Вентана-Граф»2016 с.27	
<b>17-18</b>	Технология ведения бизнеса. Исследование возможностей для бизнеса.	2	Лабораторно-практическая работа №4 «Исследование возможностей для бизнеса» Технология.8 кл. Авторы: В.Д.Симоненко, А.А.Электов, О.П.Очинин и др. Издательство:«Вентана-Граф» 2016 с.33	Предприятия малого бизнеса в Чебаркуле
<b>Технологии домашнего хозяйства (4ч.)</b>				
<b>19-20</b>	Инженерные коммуникации в доме. Система водоснабжения и канализации.	2	Лабораторно-практическая работа №5 «Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации» Технология. 8 кл.Авторы: В.Д.Симоненко, А.А.Электов, О.П.Очинин и др. Издательство:«Вентана-Граф» 2016 с.43	
<b>21-22</b>	Ремонтные работы в быту. Профессии связанные с ремонтом.	2		Профессии связанные с ремонтом коммуникаций в доме
<b>Электротехника (12ч.)</b>				
<b>23-24</b>	Ток и его использование Электрические цепи	2	Лабораторно-практическая работа №7 «Сборка электрической цепи» Технология. 8кл. Авторы: В.Д.Симоненко, А.А.Электов, О.П.Очинин и др.	

			Издательство:«Вентана-Граф» 2016 с.59	
<b>25-26</b>	Правила безопасной эксплуатации электроприборов Инструктаж по ТБ.	2	Инструктаж по ТБ.	Профессия-оператор ПВМ
<b>27-28</b>	Потребители и источники энергии. Изучение домашнего электросчетчика.	2	Лабораторно-практическая работа №6 «Изучение домашнего электросчетчика.» Технология. 8кл. Авторы: В.Д.Симоненко, А.А.Электов, О.П.Очинин и др. Издательство:«Вентана-Граф» 2016 с.55	Потребители и источники энергии. Изучение домашнего электросчетчика.
<b>29-30</b>	Электроосветительные приборы. Виды ламп и их конструкция.	2		
<b>31-32</b>	Проведение энергетического аудита. Цифровые приборы.	2	Лабораторно-практическая работа №11 «Проведение энергетического аудита.» Технология. 8кл. Авторы: В.Д.Симоненко, А.А.Электов, О.П.Очинин и др. Издательство:«Вентана-Граф» 2016 с.83	Профессии связанные с ремонтом и эксплуатацией электроприборов
<b>33-34</b>	Творческий проект. Разработка плаката по электробезопасности.	2	Работа над проектом.	
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение. ( 16ч.)</b>				
<b>35-36</b>	Пути освоения профессий. Алгоритм выбора профессий.	2		Средние учебные заведения нашего региона.
<b>37-38</b>	Классификация профессий. Профессиограмма и психограмма.	2	Лабораторно-практическая работа №13 «Составление профессиограммы» Технология. 8 кл.Авторы: В.Д.Симоненко, А.А.Электов, О.П.Очинин и др. Издательство:«Вентана-Граф» 2016 с.108	Востребованные профессии нашего города
<b>39-40</b>	Внутренний мир человека. Самооценка.	2	Лабораторно-практическая работа №14 «Определение уровня самооценки» Технология. 8 кл. Авторы: В.Д.Симоненко, А.А.Электов, О.П.Очинин и др. Издательство:«Вентана-Граф» 2016 с.114	

<b>41-42</b>	Интересы, склонности, способности. Определение своих склонностей.	2	Лабораторно-практическая работа №15 «Определение своих склонностей.» Технология. 8 кл. Авторы: В.Д.Симоненко, А.А.Электов, О.П.Очинин и др. Издательство:«Вентана-Граф» 2016 с.115	Экскурсия на предприятие
<b>43-44</b>	Роль темперамента и характера. Профессиональное самоопределение.	2	Тестирование	
<b>45-46</b>	Психические процессы. Виды памяти.	2	Тестирование	
<b>47-48</b>	Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность	2	Лабораторно-практическая работа №16 «Анализ мотивов своего профессионального выбора» Технология. 8 кл. Авторы: В.Д.Симоненко, А.А.Электов, О.П.Очинин и др. Издательство:«Вентана-Граф» 2016 с.139	Экскурсия в колледж.
<b>49-50</b>	Здоровье и выбор профессии. Профессиональная проба.	2	Лабораторно-практическая работа №17 «Профессиональная проба.» Технология. 8 кл.Авторы: В.Д.Симоненко, А.А.Электов, О.П.Очинин и др. Издательство:«Вентана-Граф» 2016 с.141	
<b>Проектная деятельность (10ч.)</b>				
<b>51-52</b>	Творческий проект «Мой профессиональный выбор.»	2	Работа над проектом.	
<b>53-54</b>	Тематика творческих проектов. Поисковый этап выполнения проекта	2	Работа над проектом.	
<b>55-56</b>	Технология выявления традиций. Выбор оптимального варианта профессии.	2	Работа над проектом	Влияние семейных традиций на выбор профессии
<b>57-58</b>	Анализ и синтез идей. Контроль, оформление, самооценка.	2	Работа над проектом.	

<b>59-60</b>	Заключительный этап. Защита проекта.	2	Работа над проектом.	
<b>Художественные ремесла (6ч.)</b>				
<b>61-62</b>	Вязание. Изготовление образцов.	2	Практическая работа.	Национальные узоры Уральского региона
<b>63-64</b>	Вязание. Изготовление образцов.	2	Практическая работа	
<b>65-66</b>	Вязание. Изготовление образцов.	2	Практическая работа	

#### **4. Оценочные материалы**

Контроль и учет знаний и умений учащихся.

1. Беседы, направленные на закрепление, систематизацию или применение знаний. В процессе беседы одни отвечают на несколько вопросов, логически связанных между собой; другие дополняют, уточняют и исправляют их ответы. В конце беседы учитель или один из обучающихся обобщает ответы и делает выводы.
2. Фронтальный опрос, с целью определения качества знаний, необходимых для выполнения предстоящей практической работы или для восстановления в памяти обучающегося требований охраны труда, условий организации рабочего места, правил работы и т.д.
3. Заполнение инструкционных карт, с целью выявления знаний обучающегося, технологической последовательности выполнения типовых обработок швейных изделий.
4. Контроль практических умений, осуществляется в процессе наблюдений за трудовой деятельностью обучающегося при систематической пооперационной проверке выполняемых изделий, при просмотре изделий в целом, отборе готовых изделий для выставки.

#### **Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

##### **1. При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

## **2. При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

***При выполнении творческих и проектных работ***

<b><i>Технико-экономические требования</i></b>	<b><i>Оценка «5» ставится, если обучающийся:</i></b>	<b><i>Оценка «4» ставится, если обучающиеся:</i></b>	<b><i>Оценка «3» ставится, если обучающиеся:</i></b>	<b><i>Оценка «2» ставится, если обучающиеся:</i></b>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно Подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных

	наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	соответствие технологических разработок и современным требованиям.	материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора Технологических операций при проектировании.	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению.	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия