

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА № 141» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА

РОССИЯ, 443084 г. Самара, ул. Каховская, дом 7  
тел. (846) 992 50 00

«ПРОВЕРЕНО»

Заместитель директора по УВР

Нку /Е.В. Неизвестная/  
« 31.08 » 2021 г.



«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МБОУ Школа № 141  
/С.А. Габдрахманов/  
Приказ № 353 от 01.09.2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Предмет Технология (девочки)

Учитель Ермакова О.В.

Количество часов по учебному плану 68 в год 30 в I полугод. 38 во II полугод. 2 в неделю (5-7 кл)  
34 в год 15 в I полугод. 19 во II полугод. 1 в неделю (8 кл)

Составлена в соответствии с рабочей программой. Технология. 5-8 кл. А.Т. Тищенко, Н.В.

Синица.М.: Вентана - Граф, 2016 \_\_\_\_\_  
(название и авторы программы)

Рекомендованной (утвержденной) \_\_\_\_\_ соответствует ФГОС основного общего образования и

Примерной образовательной программы основного общего образования \_\_\_\_\_  
(кем рекомендована, утверждена программа, когда)

Учебники

Авторы Н.В., Синица, В.Д. Симоненко; В.Д. Симоненко, А.А. Электов, В.А. Гончаров

Название Технология. Технология ведения дома. 5 класс: учебник для обучающихся общеобраз. организаций; Технология. Технология ведения дома. 6 класс: учебник для обучающихся общеобраз. организаций; Технология. Технология ведения дома. 7 класс: учебник для обучающихся общеобраз. организаций; Технология. 8 класс: учебник для обучающихся общеобраз. организаций

Издательство М.: Вентана-Граф \_\_\_\_\_ Год издания 2018

Рассмотрена на заседании МО \_\_\_\_\_ естественно-научного цикла \_\_\_\_\_  
(название методического объединения)

Протокол № 1 от « 30 » 08 2021 г.

Председатель МО \_\_\_\_\_

(ФИО)

Малова Н. А.

Габдрахманов  
(Подпись)

## **1. Пояснительная записка** (5-8 классы)

Рабочая программа учебного предмета «Технология. Технология ведения дома» составлена на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 25.12.2018г.) (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу);
- Федерального закона от 31 июля 2020г. №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в РФ» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (в ред. приказа № 1577 от 31.12.15);
- Федерального перечня учебников, утвержденных, рекомендованных (допущенных) к использованию в общеобразовательном процессе в общеобразовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Школы №141 г.о.Самара;
- Положения о рабочей программе МБОУ Школы №141 г.о.Самара.

Предмет «Технология. Индустриальные технологии» в основной школе изучается с 5 по 8 класс. Общее количество часов составляет 238 часов. 5 класс – 68 часов (2 часа в неделю), 6 класс – 68 часов (2 часа в неделю), 7 класс – 68 часов (2 часа в неделю), 8 класс – 34 часа (1 час в неделю).

**Целью изучения учебного предмета «Технология»** в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда.

**Задачи** изучения технологии в основной школе:

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники.
- формирование представления о культуре труда, производства.
- воспитание трудовых, гражданских, патриотических качеств личности.
- обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

## 2. Планируемые результаты

### Метапредметные и личностные результаты обучения.

| Класс | <u>Личностные УУД:</u>  | Метапредметные УУД:   |
|-------|---|---|
| 5-8   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;</li> <li>■ формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;</li> <li>■ самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;</li> <li>■ развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;</li> <li>■ становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;</li> <li>■ формирование коммуникативной</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;</li> <li>■ алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</li> <li>■ определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;</li> <li>■ комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;</li> <li>■ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;</li> <li>■ виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования</li> </ul> |

|   |   |
|---|---|
| <p>компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;</li> <li>■ самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;</li> <li>■ формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;</li> <li>■ развитие эстетического сознания, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.</li> </ul> | <p>изделия или технологического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;</li> <li>■ организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;</li> <li>■ оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;</li> <li>■ соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;</li> <li>■ формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.</li> </ul> |
|---|---|

### Предметные результаты

| Класс | Наименование раздела                                       | Обучающийся научится   | Обучающийся получит возможность научиться  |
|-------|--|--|--|
| 5     | Раздел «Кулинария»   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;</li> <li>- выполнять технологические операции с соблюдением трудовой и технологической дисциплины; соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены;</li> <li>- устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практической работы или проекта,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уяснять социальные и экологические последствия развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;</li> </ul>                                    |
|       | Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать технологический процесс и процесс труда; подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования</li> <li>- оценивать свою способность к труду в конкретной предметной деятельности; осознавать ответственность за качество результатов труда;</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать умения устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;</li> </ul>  |
|       | Раздел «Художественные ремёсла».                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественном оформлении объекта труда и оптимальном планировании работ;</li> <li>- формировать представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;</li> </ul> |
|       | Раздел «Оформление интерьера»                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладеть средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладеть методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности.</li> </ul>  |
|       | Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» | <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практической работы или проекта,</li> <li>- проводить наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснять явления, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладеть алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;</li> </ul>   |
| 6     | Раздел «Кулинария»   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдать</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать умение устанавливать взаимосвязь знаний по</li> </ul>   |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   |  | <p>трудовую и технологическую дисциплину; соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены;</p>   | <p><i>разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;</i></p>  |
|   | <p><b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b></p>        | <p>- овладеет средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладеет методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;</p> <p>-контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления;</p> | <p>- <i>выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;</i></p>   |
|   | <p><b>Раздел «Художественные ремёсла».</b></p>                           | <p>- планировать технологический процесс и процесс труда; подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии; подбирать инструменты, приспособления и оборудование с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;</p> <p>- формировать представления о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;</p>  | <p>- <i>стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;</i></p>  |
|   | <p><b>Раздел «Оформление интерьера»</b></p>                              | <p>- овладеет методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разрабатывать варианты рекламы выполненного объекта или результата труда;</p>  | <p>- <i>сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности.</i></p>   |
|   | <p><b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b></p> | <p>- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;</p>   | <p>-<i>овладеет алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладеет элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;</i></p> |
| 7 | <p><b>Раздел</b></p>   | <p>-выполнять технологические операции</p>   | <p>-<i>уяснять социальные и</i></p>   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <b>«Кулинария»</b>  | с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдать трудовую и технологическую дисциплину; соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены;   | <i>экологические последствия развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;</i>   |
|  | <b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b>        | - планировать технологический процесс и процесс труда; подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии; подбирать инструменты, приспособления.<br>-контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления; | <i>-выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;</i>   |
|  | <b>Раздел «Художественные ремёсла».</b>                           | -распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;<br>- формировать представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;   | <i>- выразить себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;<br/>художественно оформлять объекты труда и оптимально планировать работу;</i>  |
|  | <b>Раздел «Оформление интерьера»</b>                              | -овладеет методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разрабатывать варианты рекламы выполненного объекта или результата труда;  | <i>-выражать готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивать свою способность и готовность к предпринимательской деятельности;</i>   |
|  | <b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b> | - овладеет методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектировать последовательность операций и составлять операционные карты работ;<br>- освоит основы проектно-исследовательской деятельности;  | <i>- оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую</i> |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   |   |   | <i>информацию для проектирования и создания объектов труда;</i>  |
| 8 | <b>Раздел «Семейная экономика»</b>  | -документировать результаты труда и проектной деятельности; рассчитывать себестоимость продукта труда; примерную экономическую оценку возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;   | <i>-применять элементы экономики при обосновании технологий и проектов;</i>  |
|   | <b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»</b> | - осознавать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества; сформирует целостное представление о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификацию видов и назначение методов получения и преобразования материалов, энергии, информации;<br>-формировать представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; | <i>- оценивать свою способность к труду в конкретной предметной деятельности;<br/>осознавать ответственность за качество результатов труда;</i>                        |
|   | <b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>           | - освоить основы проектно-исследовательской деятельности;<br>- овладеет методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирования последовательности операций и составления операционной карты работ;  | <i>- интегрировать в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и учителями;</i>   |
|   | <b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>                              | - выбирать средства и виды представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;   | <i>- согласовать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;</i>                               |
|   | <b>Раздел «Электротехника»</b>  | -распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;<br>- формировать умения устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;   | <i>- применять общенаучные знания по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и</i> |



### **3. Содержание учебного предмета**

#### **5 класс**

#### **Раздел «Кулинария»**

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

*Теоретические сведения.* 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, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

##### **Тема. Физиология питания**

*Теоретические сведения.* 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. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

##### **Тема. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки. 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. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практические работы.* Оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

##### **Тема. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология

приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов.

### **Тема. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* 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. Способы варки и жарения куриных яиц. подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Определение свежести яиц.

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

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд.

*Практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

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

*Теоретические сведения.* 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.

*Практические работы.* Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

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

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практическая работа.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

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

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана,

топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Практические работы.* Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* 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. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Упражнение в выполнении закрепок.

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* 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. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах.

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки.

Классификация машинных швов.

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Профессии закройщик, портной.

*Практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

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

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства. 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.

*Практические работы.* Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

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

*Теоретические сведения.* 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. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. 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.

*Практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

### **Тема. Лоскутное шитьё**

*Теоретические сведения.* 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. Лоскутное шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема. Интерьер кухни, столовой**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. 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.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Фартук для работы на кухне», «Лоскутная мозаика».

## **бкласс**

### **Раздел «Кулинария»**

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

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачества рыбы. Оттаивание, разделка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд.

*Практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

#### **Тема. Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачества мяса. Органолептические методы определения доброкачества мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Гарниры к мясным блюдам.

*Практические работы.* Приготовление блюда из мяса.

#### **Тема. Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Способы разрезания птицы на части. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Практические работы.* Приготовление блюда из птицы.

#### **Тема. Заправочные супы**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Оформление готового супа и подача к столу.

*Практические работы.* Приготовление заправочного супа.

### **Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами *Практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

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

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

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

*Теоретические сведения.* 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.

*Практические работы.* Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

**Тема. Моделирование швейных изделий.** *Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму

*Практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

*Практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки.

Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Правила безопасной работы. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах. Основные машинные операции. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов. 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 с цельнокроеным рукавом. Технология обработки. Профессия технолог-конструктор.

*Практические работы.* Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Тема. Вязание крючком**

*Теоретические сведения.* 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. Вязание полотна.

*Практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом. Выполнение плотного вязания по кругу.

#### **Тема. Вязание спицами**

*Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

#### **Тема. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

*Практические работы.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома.

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

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере.

Требования растений к окружающим условиям. Разновидности комнатных растений. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения.

*Практические работы.* Уход за растениями в классной комнате, холлах школы.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

#### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## 7 класс

### Раздел «Кулинария»

**Тема . Блюда из молока и кисломолочных продуктов.** *Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

*Практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

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

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Технология приготовления теста и изделий из него. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Практические работы.* Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема . Виды теста и выпечки**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Профессия кондитер.

*Практические работы.* Приготовление изделий из песочного теста.

### **Тема . Сладости, десерты, напитки**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Практические работы.* Приготовление сладких блюд и напитков.

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

*Теоретические сведения.* Меню и сервировка сладкого стола. Поддача 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.

*Практические работы.* Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»



## **Тема . Свойства текстильных материалов**

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

*Лабораторно-практическая работа.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

## **Тема . Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* 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.

## **Тема . Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Практические работы.* Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

## **Тема . Швейная машина**

*Теоретические сведения.* 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.

## **Тема . Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы. 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; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

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

*Практические работы.* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Тема . Ручная роспись тканей**

*Теоретические сведения.* 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. Профессия художник росписи по ткани.

*Практические работы.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

#### **Тема . Вышивание**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Технология выполнения ручных стежков. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

#### **Тема . Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Умный дом», «Праздничный сладкий стол», «Праздничный наряд», «Юбка», «Подарок своими руками».

## **8 класс**

### **Раздел «Семейная экономика»**

#### **Тема. Бюджет семьи**

*Теоретические сведения.* 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. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринима-

тельской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Практические работы.* Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

### **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

#### **Тема. Сферы производства и разделение труда**

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

#### **Тема . Профессиональное образование и профессиональная карьера**

*Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

*Практические работы.* Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность.** *Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

*Варианты творческих проектов:* «Мой профессиональный выбор»

#### **Тема . Экология жилища**

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Практические работы.* Изучение конструкции водопроводных смесителей.

#### **Тема . Водоснабжение и канализация в доме**

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

*Практическая работы.* Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема . Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Виды электронагревательных приборов, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. 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, воздушонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании 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. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

*Практические работы.* Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос.

### **Тема . Электромонтажные и сборочные технологии**

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

### **Тема . Электротехнические устройства с элементами автоматики**

*Теоретические сведения.* Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. 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. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

*Практические работы.* Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

## **4. Тематическое планирование**

| №<br>п/п | Разделы, темы  | Количество часов/из них, тестов, проектов, лабораторных работ, часов, отводимых на реализацию программы воспитания |            |           |           |           |                |
|----------|--|--|------------|-----------|-----------|-----------|----------------|
|          |  | всего  | по классам |           |           |           | п/в            |
|          |  |  | 5 кл       | 6 кл      | 7 кл      | 8 кл      |                |
| 1        | Раздел «Кулинария»   | 42   | 14+2       | 14        | 12        | -         | 6/6/6          |
| 2        | Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»                  | 73   | 23+1       | 22+1      | 24+2      | -         | 10/10/10       |
| 3        | Раздел «Художественные ремесла»                                      | 18   | 10+4       | 8         | 10        | -         | 8/6/8/0        |
| 4        | Раздел «Оформление интерьера»  | 20   | 2          | 6         | 12        | -         | 2/3/6/0        |
| 5        | Раздел «Технологии домашнего хозяйства»                              | 7  | -          | 4         | 3         | -         | 0/2/3/0        |
| 6        | Раздел «Семейная экономика» Бюджет семьи                             | 6  | -          | -         | -         | 6         | 6              |
| 7        | Раздел «Технология домашнего хозяйства»                              | 4  | -          | -         | -         | 4         |                |
| 8        | Водоснабжение и канализация в доме                                   | 2  | -          | -         |           | 2         | 0/0/0/2        |
| 9        | Экология жилища  | 2  | -          | -         | -         | 2         | 0/0/0/2        |
| 10       | Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»    | 46   | 12         | 12        | 14        | 8         | 10/10/10<br>/8 |
| 11       | Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» | 4  | -          | -         | -         |           |                |
| 12       | Сферы производства и разделение труда                                |  | -          | -         | -         | 2         | 2              |
| 13       | Профессиональное образование и профессиональная карьера              |  | -          | -         | -         | 2         | 2              |
| 14       | Раздел «Электротехника»  | 12   | -          | -         | -         | 12        |                |
| 15       | Электромонтажные и сборочные технологии                              | 4  | -          | -         | -         | 4         | 4              |
| 16       | . Электротехнические устройства с элементами автоматики              | 2  | -          | -         | -         | 2         | 2              |
| 17       | Бытовые электроприборы   | 6  | -          | -         | -         | 6         | 6              |
|          | Лабораторные работы, тесты (по всем классам), проекты                |  | 4          | 6         | 6         | 7         |                |
|          | <b>Итого</b>   | <b>238</b>   | <b>68</b>  | <b>68</b> | <b>68</b> | <b>34</b> |                |

