

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Иркутского районного муниципального образования  
Кудинская средняя общеобразовательная школа

<b>Рассмотрено</b>	<b>Согласовано</b>	<b>Утверждаю</b>
МО <u>298 школа</u>	« <u>29</u> » <u>08</u>	Приказ № <u>149/4</u>
Протокол № <u>1</u>	201 <u>9</u> г.	от « <u>29</u> » <u>08</u>
От « <u>26</u> » <u>08</u> 201 <u>9</u> г.	Зам. Директора по УВР	201 <u>9</u> г.
Руководитель МО	<u>Зуря</u> <u>Зурява Р.В.</u>	Директор
<u>Медведева А.А.</u>	Подпись	ФИО
Подпись	ФИО	



Н. Г. Поляк

**Рабочая программа**

по технологии

для 5-8 классов

Составители: Фигура Анна Эдуардовна  
Учитель технологии

## Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражения желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условие безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможности членов трудового коллектива;
- проектирование технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология»

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- 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;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- 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;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

#### **Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология»**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

#### **в познавательной сфере:**

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти-

рования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

### ***В трудовой сфере:***

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

### ***в мотивационной сфере:***

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

### ***в эстетической сфере:***

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы

выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

#### ***в коммуникативной сфере:***

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываниях; публичная презентация и защита проекта продукта труда или услуги;

#### ***в психологической сфере:***

- развитие моторики и координации движений рук при работе ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

#### ***Технологии ведения дома***

Кулинария

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитар-но-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Ученик получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Ученик получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Ученик получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### **Современное производство и профессиональное самоопределение**

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудо-устройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

# СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## 5 класс

**Вводный урок. Основные теоретические сведения. Правила ТБ в кабинете технологии, санитарно-гигиенические требования, правила внутреннего распорядка**

Правила внутреннего распорядка в мастерской по обработке продуктов, ткани.  
Регистрация в журнале

### Раздел «Электротехника»

#### **Тема 1: Бытовые электроприборы**

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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами.

### Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

#### **Тема 1: Интерьер кухни, столовой**

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические) Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление

*Лабораторно-практические и практические работы*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни

### Раздел «Кулинария»

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

Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями

*Лабораторно-практические и практические работы*

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи

#### **Тема 2: Физиология питания**

Питание как физиологическая потребность. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Режим питания

*Лабораторно-практические и практические работы*

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды

#### **Тема 3: Бутерброды и горячие напитки**

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка

### *Лабораторно-практические и практические работы*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков(чай, кофе, какао)

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 4: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

### *Лабораторно-практические и практические работы*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

#### **Тема 5: Блюда из овощей и фруктов**

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. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. 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 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

### *Лабораторно-практические и практические работы*

Механическая и кулинарная обработка овощей и фруктов

Определение содержания нитратов в овощах

Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов

#### **Тема 6: Блюда из яиц**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд

### *Лабораторно-практические и практические работы*

Определение свежести яиц

Приготовление блюд из яиц

#### **Тема 7: 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

### *Лабораторно-практические и практические работы*

Разработка меню завтрака  
Приготовление завтрака  
Сервировка стола к завтраку  
Складывание салфеток

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

### **Тема 1: Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. 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

#### *Лабораторно-практические и практические работы*

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 2: Конструирование швейных изделий**

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

#### *Лабораторно-практические и практические работы*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ  
Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия  
Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою

### **Тема 3: 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: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад

#### *Лабораторно-практические и практические работы*

Упражнения в шитье на швейной машине, не заправляя нитки  
Заправка швейной машины нитками  
Упражнения в шитье на швейной машине, заправленной нитками  
Выполнение прямой и зигзагообразных строчек  
Упражнение в выполнении закрепок

### **Тема 4: Технология изготовления швейных изделий**

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 с портновскими булавками. 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: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). 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 (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 обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)

*Лабораторно-практические и практические работы*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия

Изготовление образцов ручных и машинных работ

Проведение ВТО

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану

## Раздел «Художественные ремесла»

### Тема 1: Декоративно-прикладное искусство

Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды

в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам

*Лабораторно-практические и практические работы*

Изучение лучших работ мастеров ДПИ родного края

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия

### Тема 2: Основные композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Зарисовка природных мотивов

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку

### Тема 3: 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, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов

из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.

Обработка срезов лоскутного изделия

*Лабораторно-практические и практические работы*

Изготовление образцов лоскутных узоров

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья

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

#### **Тема: Исследовательская и созидательная деятельность**

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), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

*Лабораторно-практические и практические работы*

*Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»*

*Творческий проект по разделу «Кулинария»*

*Творческий проект по разделу «Создание изделия из текстильных и материалов»*

*Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»*

*Составление портфолио и разработка электронной презентации и защита творческого проекта*

*Варианты творческих проектов:*

Планирование Кухни -столовой", "Приготовление воскресного завтрака для всей семьи",

"Наряд для завтрака", "Лоскутное изделие для кухни-столовой" и др.

## **6 класс**

### **Вводный урок**

Правила внутреннего распорядка в мастерской по обработке продуктов, ткани. Регистрация в журнале

### **Разделы «Технологии домашнего хозяйства»**

#### **Тема 1: Интерьер жилого дома**

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. 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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Разработка плана жилого дома

Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола

Изготовления макета оформление окон

#### **Тема 2: Комнатные растения в интерьере**

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

*Лабораторно-практические и практические работы*

Перевалка (пересадка) комнатных растений

Уход за растениями в кабинете

## Раздел «Кулинария»

### **Тема 1: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. 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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Определение свежести рыбы

Приготовление блюд из рыбы

Определение качества термической обработки рыбных блюд

Приготовление блюд из морепродуктов

### **Тема 2: 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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов

Приготовление блюд из мяса

### **Тема 3: 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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Приготовление блюд из птицы

### **Тема 4: 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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Приготовление заправочного супа

### **Тема 5: Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

*Лабораторно-практические и практические работы*

Составление меню обеда

Приготовление обеда

Сервировка стола к обеду  
Определение калорийности блюд

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

### **Тема 1: Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон**

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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон

### **Тема 2: Конструирование швейных изделий**

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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом

### **Тема 3: Моделирование плечевой одежды**

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою

*Лабораторно-практические и практические работы*

Моделирование выкройки проектного изделия

Подготовка выкройки проектного изделия

### **Тема 4: Швейная машина**

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

*Лабораторно-практические и практические работы*

Устранение дефектов машинной строчки

Применение приспособлений к швейной машине

Выполнение прорезных петель

Пришивание пуговиц

### **Тема 5: Технология швейных изделий**

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. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и 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 с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия

*Лабораторно-практические и практические работы*

Раскрой швейного изделия

Изготовление ручных и машинных работ

Обработка мелких деталей проектного изделия

Подготовка изделия к примерке

Проведение примерки проектного изделия

## **Раздел «Художественные ремесла»**

### **Тема 1: 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. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных

*Лабораторно-практические и практические работы*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами

Выполнение плотного вязания по кругу

### **Тема 2: 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.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями

Разработка схем

## **Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»**

### **Тема: Исследовательская и созидательная деятельность**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты

*Лабораторно-практические и практические работы*

*Лабораторно-практические и практические работы*

*Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»*

*Творческий проект по разделу «Кулинария»*

*Творческий проект по разделу «Создание изделия из текстильных и материалов»*

*Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»*

*Составление портфолио и разработка электронной презентации и защита творческого проекта*

*Варианты творческих проектов:*

"Растение в интерьере жилого дома", Приготовление воскресного семейного обеда",  
"Наряд для семейного обеда", "Вяжем аксессуары крючком или спицами".

## **7 класс**

### **Вводное занятие. Технология в жизни человека и общества**

#### **Правила работы в мастерской**

Правила внутреннего распорядка в мастерской по обработке продуктов, ткани.  
Регистрация в журнале

#### **Раздел «Технология домашнего хозяйства»**

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

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер

*Лабораторно-практические и практические работы*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»

Систематизация коллекции, книг

#### **Раздел: Гигиена жилища**

#### **Тема 1: Гигиена жилища**

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки

#### **Раздел «Электротехника»**

#### **Тема 1: Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата**

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор

*Лабораторно-практические и практические работы*

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи

#### **Раздел «Кулинария»**

#### **Тема 1: 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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Определение качества молока и молочных продуктов

Приготовление молочного супа, молочной каши, блюда из творога

#### **Тема 2: 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. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами

*Лабораторно-практические и практические работы*

Приготовление изделий из жидкого теста

### **Тема 3: Виды теста и выпечки**

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделия из них. Профессия кондитер

*Лабораторно-практические и практические работы*

Приготовление из пресного слоеного теста

Приготовление изделий из песочного теста

### **Тема: Сладости, десерты, напитки**

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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Приготовление сладких блюд и десерта

### **Тема 4: 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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Разработка меню

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола

Сервировка сладкого стола

Разработка приглашения на праздник

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

### **Тема 1: Свойства текстильных материалов**

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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств

### **Тема 2: Конструирование швейных изделий**

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции поясной одежды. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа поясной одежды.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия

### **Тема 3: Моделирование швейных изделий**

Приёмы 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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою

### **Тема 4: Швейная машина**

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей

*Лабораторно-практические и практические работы*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособления к швейной машине

### **Тема 5: Технология изготовления швейных изделий**

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества края. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии 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 поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и ВТО

*Лабораторно-практические и практические работы*

Раскрой проектного изделия

Подготовка и проведение примерки

Обработка изделия после примерки

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1: 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.

### **Тема 2: Вышивание**

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы 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 вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщицы

*Лабораторно-практические и практические работы*

Выполнения образца вышивки в технике крест

Выполнения вышивки в технике гладь

Выполнения вышивки в технике узелки и рококо

Выполнения вышивки атласными лентами

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

### **Тема: Исследовательская и созидательная деятельность**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный(аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклад для творческого проекта

*Лабораторно-практические и практические работы*  
*Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»*  
*Творческий проект по разделу «Кулинария»*  
*Творческий проект по разделу «Создание изделия из текстильных и материалов»*  
*Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»*  
*Составление портфолио и разработка электронной презентации и защита творческого проекта*  
*Варианты творческих проектов:*  
Умный дом", "Праздничный сладкий стол", "Праздничный наряд", "Подарок своими руками".

## **8 класс**

### **Вводное занятие.**

Правила внутреннего распорядка в мастерской по обработке продуктов, ткани.  
Регистрация в журнале

### **Раздел «Электротехника»**

#### **Тема 1: 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 о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

#### **Тема 2: Бытовые электроприборы**

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

#### **Тема 3: Электротехнические устройства с элементами автоматики**

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека

### **Раздел «Семейная экономика»**

#### **Тема 1: Бюджет семьи**

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

*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

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

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

### **Тема 1: Сферы производства и разделение труда**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

*Лабораторно-практические и практические работы*

Ознакомление с деятельностью предприятия и профессионального разделения труда

### **Тема 2: Профессиональное образование и профессиональная карьера**

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности.

Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье

## **Раздел «Технология домашнего хозяйства»**

### **Тема 1: Экология жилища**

Характеристика основных элементов. Систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища

### **Тема 2: Водоснабжение и канализация в доме**

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией

*Лабораторно-практические и практические работы*

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации дома и выбор профессии

## Тематический план

### 5 класс

№ п/п	Содержание разделов	Кол-во часов
1	Вводный урок. Основные теоретические сведения. Правила ТБ в кабинете технологии, санитарно-гигиенические требования, правила внутреннего распорядка	2
2	Раздел «Электротехника»	2
3	Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	2
4	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	4
5	Раздел «Кулинария»	14
6	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	4
7	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	22
8	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	6
9	Раздел «Художественные ремесла»	8
10	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	4
	Итого	68

### 6 класс

№ п/п	Содержание разделов	Кол-во часов
1	Вводное занятие	1
2	Разделы «Технологии домашнего хозяйства»	4
3	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	1
4	Раздел «Кулинария»	14
5	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	2
6	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	26
7	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	4
8	Раздел «Художественные ремесла»	8
9	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	8
	Итого	68

**7 класс**

<b>№ п/п</b>	<b>Содержание разделов</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	Вводное занятие. Технология в жизни человека и общества.	2
2	Раздел «Технология домашнего хозяйства»	2
4	Раздел «Электротехника»	1
5	Гигиена жилища	1
6	Раздел «Кулинария»	10
7	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	2
8	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	26
9	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	2
10	Раздел «Художественные ремёсла»	14
11	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	8
	Итого	68

**8 класс**

<b>№ п/п</b>	<b>Содержание разделов</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	Вводное занятие. Технология в жизни человека и общества.	1
2	Раздел «Электротехника»	8
3	Раздел «Семейная экономика»	12
4	Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»	11
5	Раздел «Технология домашнего хозяйства»	2
	Итого	34