

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
городского округа Тольятти «Лицей № 6»

**ПРИНЯТА**

Педагогическим советом МБУ «Лицей №6»

Протокол № 1 от 30.08.2018 г.

Председатель педагогического совета  
МБУ «Лицей №6»

  
Е. Ю. Мицук

**УТВЕРЖДЕНА**

Приказом по МБУ «Лицей №6»

№ 213 от 30.08.2018 г.

Директор МБУ «Лицей №6»

  
Е. Ю. Мицук



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**  
**5 - 8 КЛАССЫ**

**Составители:**

Соколова Е.А., учитель технологии

Дроздова Л.Н., учитель технологии

**ТОЛЬЯТТИ**  
**2018**

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5-8 классов (базовый уровень) составлена на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом №1897 от 17.12.2010 г. (ред. от 31.12.2015 №1577).
2. Примерной основной образовательной программы ФГОС ООО (одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 8 апреля 2015г. № 1/15).
3. ООП ООО МБУ «Лицей №6» г. о. Тольятти
4. Федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального, общего, основного общего, среднего общего образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 № 253.
5. Авторские программы:
  - программа курса «Технология. Технический труд», Е.Ю. Зеленецкой на основе программ О. А. Кожинной, В. М. Казакевича, Г. А. Молевой. – М.: Дрофа, 2015;
  - программа курса «Технология. 5-8 классы», И.А.Сасова, - М.: Вентана-Граф, 2013.

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» в 5-8 классах (базовый уровень)**

### **В области предметных результатов**

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

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и

использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

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

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

#### **Выпускник научится:**

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

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

- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

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

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

#### **Выпускник научится:**

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической

защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку

инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- разработку плана продвижения продукта;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*

- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией заказом потребностью задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

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

- *оценивать коммерческий потенциал продукта или технологии.*

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

##### **Выпускник научится:**

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

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

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

- характеризовать группы предприятий региона проживания;

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

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений;
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности;
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

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

**5 класс**

**По завершении учебного года обучающийся:**

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

## **6 класс**

### **По завершении учебного года обучающийся:**

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе

проектирования продукта;

- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

## **7 класс**

### **По завершении учебного года обучающийся:**

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;



- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

## **8 класс**

### **По завершении учебного года обучающийся:**

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с

использованием произвольно избранных источников информации);

- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- составляет рацион питания, адекватный ситуации;
- планирует продвижение продукта;
- регламентирует заданный процесс в заданной форме;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

#### **Личностные результаты**

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

- Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление техникотехнологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты**

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративноприкладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности. 8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернетресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательнотрудовой деятельности с другими ее участниками.

- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательнотрудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам. 14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательнотрудовой деятельности и созидательного труда.

## **Содержание учебного предмета «Технология» в 5-8 классах**

### **(базовый уровень)**

#### **1 группа**

#### **5 класс**

#### **Раздел 1. Кулинария (20 ч)**

#### **Тема 1. Физиология питания (2 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

##### **Практические работы**

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

#### **Тема 2. Санитария и гигиена (2 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

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

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

##### **Практическая работа**

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

#### **Тема 3. Интерьер кухни, столовой (4 ч)**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

### **Практические работы**

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

### **Тема 4. Сервировка стола (2 ч)**

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### **Тема 5. Бутерброды, горячие напитки (2 ч)**

Основные теоретические сведения. Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу. Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Примерный перечень блюд**

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом. 9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

### **Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)**

Основные теоретические сведения Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

#### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц. Примерный перечень блюд
  1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
  2. Яичницаглазунья.
  3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
  4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

### **Тема 7. Блюда из овощей (4 ч)**

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, их пользы в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Механическая обработка овощей Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Приготовление блюд из свежих овощей Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени. Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

### **Практические работы**

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

### **Примерный перечень блюд**

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.
10. Кукуруза в початках отварная.

### **Тема 8. Заготовка продуктов (2 ч)**

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

## **Практические работы**

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)**

### **Тема 1. Рукоделие. художественные ремесла (8 ч)**

*Вышивка.* Традиционные виды рукоделия и декоративноприкладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пальцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

## **Практические работы**

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

### **Тема 2. Элементы материаловедения (4 ч)**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уочная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративноприкладном искусстве.

## **Практические работы**

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

### **Тема 3. Элементы машиноведения (6 ч)**



Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

### **Практические работы**

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

### **Тема 4. Ручные работы (2 ч)**

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

### **Практическая работа**

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

### **Тема 5. Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)**

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

### **Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

### **Тема 6. Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)**

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажнотепловая обработка и ее значение

при изготовлении швейных изделий. Особенности влажнотепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Практические работы**

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажнотепловая обработка изделия.

### **Творческие проекты (10 ч)**

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
2. Отделка швейного изделия вышивкой.

### **Резервное время (2 ч)**

## **6 класс**

### **Раздел 1. Кулинария (16 ч)**

#### **Тема 1. Физиология питания (2 ч)**

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспрессметоды определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

#### **Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)**

Основные теоретические сведения Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных

культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

### **Практические работы**

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.

### **Примерный перечень блюд**

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

### **Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)**

Основные теоретические сведения Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу. Практические работы

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

## **Примерный перечень блюд**

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшеничные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

## **Тема 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)**

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспрессметоды определения качества рыбы. Шифр на консервных банках. Механическая обработка рыбы Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе). Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов. Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

## **Практические работы**

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.

2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

#### **Тема 5. Сервировка стола. Этикет (2 ч)**

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

#### **Практическая работа**

Приготовление блюд для праздничного стола.

#### **Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)**

Основные теоретические сведения Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

#### **Практическая работа**

Расчет количества и состава продуктов для похода.

#### **Тема 7. Заготовка продуктов (2 ч)**

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения

квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

### **Практические работы**

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты с клюквой.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)**

### **Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч)**

Натуральные волокна животного происхождения, Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

### **Практические работы**

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

### **Тема 2. Элементы машиноведения (4 ч)**

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

### **Практические работы**

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

### **Тема 3. Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч)**

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью.

Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

### **Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

### **Тема 4. Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)**

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажнотепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Практические работы**

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажнотепловая обработка изделия.

### **Тема 5. Рукоделие художественные ремесла (10 ч)**

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративноприкладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между

собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

### **Практические работы**

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

## **Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)**

### **Уход за одеждой и обувью (2 ч)**

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

### **Практические работы**

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

## **Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)**

### **Бытовые электроприборы (2 ч)**

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

### **Практические работы**

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.



## **Творческие проекты (10 ч)**

1. Сбор коллекции образцов декоративноприкладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

## **Резервное время (2 ч)**

### **7 класс**

## **Раздел 1. Кулинария (16 ч)**

### **Тема 1. Физиология питания (2 ч)**

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

### **Тема 2. Изделия из теста (8 ч)**

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

### **Тема 3. Сладкие блюда и десерты (4 ч)**

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

### **Практические работы**

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

#### **Тема 4. Заготовка продуктов (2 ч)**

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила переключивания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

##### **Практические работы**

1. Приготовление варенья из ягод.
2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.
5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

#### **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)**

##### **Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч)**

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

##### **Практические работы**

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

##### **Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч)**

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Настройка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

##### **Практические работы**

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

##### **Тема 3. Конструирование и моделирование изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)**

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### **Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

### **Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия (14 ч)**

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажнотепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Практические работы**

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажнотепловая обработка изделия. Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

### **Тема 5. Рукоделие (10 ч)**

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

### **Практические работы**

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике плетения. Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

## **Практические работы**

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

## **Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)**

### **Эстетика и экология жилища (4 ч)**

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

## **Практические работы**

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

## **Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)**

### **Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы (2 ч)**

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

## **Практические работы**

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

## **Творческие проекты (10 ч)**

1. Изготовление изделий декоративноприкладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

## **Резервное время (2 ч)**

## **8 класс**

### **Раздел 1. Кулинария (14 ч)**

#### **Тема 1. Физиология питания (2 ч)**

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков,

жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

### **Практические работы**

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

### **Тема 2. Блюда из птицы (4 ч)**

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

### **Практические работы**

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

### **Тема 3. Блюда национальной кухни (2 ч)**

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

### **Тема 4. Сервировка стола (2 ч)**

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

### **Практические работы**

1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

### **Тема 5. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов (4 ч)**

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

### **Практические работы**

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

### **Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)**

#### **Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 ч)**

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

### **Практические работы**

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

### **Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)**

#### **Тема 1. Электротехнические устройства (2 ч)**

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

### **Практические работы**

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

### **Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (4 ч)**

#### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда (4 ч)**

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

### **Практические работы**

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

**Творческие проекты (8 ч)**

1. Сервировка праздничного стола.

2. Изготовление сувенира в технике валяния.

3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

**Резервное время (2 ч)**

**Тематическое планирование учебного предмета в 5-8 классах  
«Технология» (базовый уровень)  
5 классы (1 группа)**

Номера разделов и тем	Название разделов и тем	Количество часов на изучение	Основные виды деятельности учащихся
<b>I</b>	<b>Кулинария (20 ч)</b>		
1-2	Физиология питания	2	Изучение основ физиологии питания человека
3-4	Санитария и гигиена	2	Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи
5-8	Интерьер кухни, столовой	4	Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира
9-10	Сервировка стола	2	Сервировка стола к завтраку
11-12	Бутерброды, горячие напитки	2	Приготовление и оформление бутербродов
13-14	Блюда из яиц	2	Приготовление блюд из яиц
15-18	Блюда из овощей	4	Определение доброкачественности овощей по внешнему виду
19-20	Заготовка продуктов	2	Выбор способов хранения пищевых продуктов
<b>II</b>	<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)</b>		
	<b>Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)</b>		
21-26	Вышивка	6	Анализ особенностей декоративного искусства народов России

27-28	Узелковый батик	2	Сравнение технологий различных видов росписи тканей
<b>Элементы материаловедения (4 ч)</b>			
29-32	Элементы материаловедения	4	Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям
<b>Элементы машиноведения (6 ч)</b>			
33-38	Механизмы технологических машин	6	Изучение устройства современной бытовой швейной машины
<b>Ручные работы (2 ч)</b>			
39-40	Ручные работы	2	Выполнение ручных стежков.
<b>Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)</b>			
41-46	Конструирование швейных изделий	6	Подбор модели фартука с учетом особенностей фигуры и назначения изделия
<b>Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)</b>			
47-58	Технология изготовления швейных изделий	12	Выполнение безопасных приемов работы при соблюдении технологии пошива фартука
<b>Творческие проекты (10 ч)</b>			
59-68	Творческие проекты	10	Поиск идей решения поставленной задачи

### 6 классы

Номера разделов и тем	Название разделов и тем	Количество часов на изучение	Основные виды деятельности учащихся
<b>I</b>	<b>Раздел 1. Кулинария (20 ч)</b>		
1-2	Физиология питания	2	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов
3-6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	4	Определение качества молока органолептическим и лабораторными методами



<b>Номера разделов и тем</b>	<b>Название разделов и тем</b>	<b>Количество часов на изучение</b>	<b>Основные виды деятельности учащихся</b>
7-8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы
9-10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	Определение свежести рыбы органолептическим и лабораторными методами
11-12	Сервировка стола. Этикет	2	Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину
13-14	Приготовление обеда в походных условиях	2	Расчет количества и состава продуктов для похода
15-16	Заготовка продуктов	2	Выбор способов хранения пищевых продуктов
<b>II</b>	<b>Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)</b>		
	<b>Элементы материаловедения (2 ч)</b>		
17-18	Элементы материаловедения	2	Исследование свойств тканей из натуральных волокон
	<b>Элементы машиноведения (4 ч)</b>		
19-22	Элементы машиноведения	4	Анализ конструкции бытовой швейной машины
	<b>Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)</b>		
23-30	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий	8	Построение чертежа юбки. М 1:4. Расчет количества ткани на изделие. Моделирование
	<b>Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)</b>		
31-44	Технология изготовления поясных швейных изделий	14	Выполнение безопасных приемов работы при изготовлении поясных швейных изделий

Номера разделов и тем	Название разделов и тем	Количество часов на изучение	Основные виды деятельности учащихся
<b>Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)</b>			
45-54	Художественные ремесла	10	Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Изготовление блоков
<b>Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)</b>			
<b>Уход за одеждой и обувью (2 ч)</b>			
55-56	Уход за одеждой и обувью	2	Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды
<b>Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)</b>			
<b>Бытовые электроприборы (2 ч)</b>			
55-58	Бытовые электроприборы	2	Обсуждение роли электрической энергии в жизни человек и необходимости ее экономии
<b>Творческие проекты (10 ч)</b>			
59-68	Творческие проекты	10	Подбор и презентация проекта

### 7 классы

Номера разделов и тем	Название разделов и тем	Количество часов на изучение	Основные виды деятельности учащихся
<b>Раздел 1. Кулинария (16 ч)</b>			
1-2	Физиология питания	2	Понятие о микроорганизмах. Первая помощь при пищевых отравлениях
3-10	Изделия из теста	8	Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста
11-14	Сладкие блюда и десерты	4	Определение

Номера разделов и тем	Название разделов и тем	Количество часов на изучение	Основные виды деятельности учащихся
			доброкачественности фруктов и ягод. Поиск рецептов приготовления десерта.
15-16	Заготовка продуктов	2	Освоение новых технологических операций заготовки продуктов
<b>II</b>	<b>Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)</b>		
	<b>Элементы материаловедения (2 ч)</b>		
17-18	Элементы материаловедения	2	Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям
	<b>Элементы машиноведения (2 ч)</b>		
19-20	Элементы машиноведения	2	Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины
	<b>Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)</b>		
21-28	Конструирование и моделирование швейных изделий	8	Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма
	<b>Технология изготовления плечевого изделия (14 ч)</b>		
29-42	Технология изготовления швейных изделий	14	Планирование времени и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом
	<b>Рукоделие (10 ч)</b>		
43-48	Вязание крючком	6	Изготовление образцов, связанных крючком
49-52	Плетение макраме	4	Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях

Номера разделов и тем	Название разделов и тем	Количество часов на изучение	Основные виды деятельности учащихся
<b>Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)</b>			
<b>Эстетика и экология жилища (4 ч)</b>			
53-56	Эстетика и экология жилища	4	Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере
<b>Раздел 4. Электротехнические работы (2ч)</b>			
<b>Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы (2ч)</b>			
57-58	Электроосветительные и электронагревательные приборы	2	Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов
<b>Творческие проекты (10 ч)</b>			
59-68	Работа над проектом	10	Подбор и презентация проекта

### 8 классы

Номера разделов и тем	Название разделов и тем	Количество часов на изучение	Основные виды деятельности учащихся
<b>Раздел 1. Кулинария (14 ч)</b>			
1-2	Физиология питания	2	Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания
3-6	Блюда из птицы	4	Планирование последовательности технологических операции 7-8
7-8	Блюда национальной кухни	2	Поиск рецептов блюд русской кухни и ухни народов мира с

Номера разделов и тем	Название разделов и тем	Количество часов на изучение	Основные виды деятельности учащихся
			использованием Интернета
9-10	Сервировка стола. Правила этикета	2	Оформление обеденного стола. Украшение стола
11-12	Заготовка продуктов	2	Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования
13-14	Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров	2	Изучение подлинности товара по штриховому коду
<b>Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)</b>			
<b>Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 ч)</b>			
15-18	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	4	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины
<b>Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)</b>			
19-20	Электротехнические устройства	2	Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов
<b>Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (4 ч)</b>			
<b>Современное производство и профессиональное образование (4 ч)</b>			
21-22	Сферы производства и разделение труда	2	Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников
23-24	Профессиональное образование и профессиональная карьера	2	Работа со справочником профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда
<b>Творческие проекты (8 ч)</b>			
25-32	Творческие проекты	8	Поиск и анализ проблемы. Выбор

Номера разделов и тем	Название разделов и тем	Количество часов на изучение	Основные виды деятельности учащихся
			темы творческого проекта
<b>Резервное время (2ч)</b>			

## Тематическое планирование учебного предмета в 5-8 классах

### «Технология» (базовый уровень)

5 класс (68ч)

(2 группа)

№ п/п	Название темы (раздела)	Количество часов на изучение	Характеристика видов деятельности
<b>Технологии в жизни человека и общества (2 ч)</b>			
1-2	Технологии в жизни человека и общества	2	Отличать продукты природного мира от рукотворного. Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Выявлять влияние технологии на естественный мир.
<b>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)</b>			
3-6	Основные компоненты проекта	4	Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью). Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности выполнения проекта. Проводить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею. Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проекта
7-8	Этапы проектной деятельности	2	Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов. Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки

			проектируемого изделия.
9-10	Способы представления результатов проектирования	2	Готовить устные сообщения о проектировании и изготовлении продукта труда. Демонстрировать реальные продукты коллективной и индивидуальной проектной деятельности. Использовать ПК для презентации проекта.
<b>Технологии домашнего хозяйства (4 ч)</b>			
11-12	Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2	Выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью. Применять бытовые санитарно-гигиенические средства. Понимать символы, обозначающие способы ухода за текстильными изделиями. Проводить мелкий ремонт одежды. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды. Соблюдать правила безопасного труда.
13-14	Эстетика и экология жилища	2	Оценивать микроклимат в помещении. Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать варианты размещения мебели. Закреплять детали интерьера (настенные предметы, стенды, полочки, картины). Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами. Создавать предметы для эстетического оформления жилых помещений.
<b>Кулинария (28 ч)</b>			
15-16	Интерьер кухни	2	Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.
17-18	Физиология и гигиена питания	2	Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.
19-20	Технологии обработки пищевых продуктов.	2	Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.

	Приготовление блюд		
21-26	Бутерброды и горячие напитки	6	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Знакомиться с профессией повар.</p>
27-30	Блюда из яиц	4	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника.</p>
31-36	Блюда из овощей и фруктов	6	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии.</p>
37-40	Приготовление завтрака	4	<p>Составлять меню завтрака с учётом пожеланий и состояния здоровья членов семьи. Определять количество и стоимость продуктов, необходимых для воскресного завтрака семьи.</p> <p>Приготавливать блюда для завтрака. Оценивать полученные результаты.</p>
41-42	Сервировка стола и правила поведения за столом	2	<p>Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку.</p> <p>Соблюдать правила поведения за столом.</p>
<b>Создание изделий из текстильных материалов (18 ч)</b>			
43-44	Свойства	2	Составлять коллекции тканей из натуральных



	текстильных материалов		волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с профессиями оператор текстильного производства и ткач.
45-46	Графика, черчение	2	Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории ткачества и швейных изделий. Проводить дизайн-анализ швейных изделий.
47-50	Швейная машина	4	Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда.
51-52	Конструирование и моделирование швейных изделий	2	Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и

			регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладеть безопасными приёмами труда.
53-54	Конструирование и моделирование швейных изделий	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории швейных изделий.
55-60	Технологии изготовления швейных изделий	6	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Учитывать припуски на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Изготавливать образцы ручных работ. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Овладеть безопасными приёмами труда.
<b>Художественные ремёсла (6 ч)</b>			
61-62	Декоративно-прикладное искусство	2	Определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям. Выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий. Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий.
63-66	Лоскутное шитьё	4	Выполнять различные техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы ткани. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Находить информацию об

			истории лоскутного шитья и о его современном применении в создании изделий. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья.
<b>Электротехника (2 ч)</b>			
67-68	Бытовые электроприборы	2	Учитывать расход электрической энергии с помощью электросчётчика. Определять пути экономии электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие применения электроосветительных и электронагревательных приборов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов. Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

### 6 класс (68 ч)

№ п/п	Название темы (раздела)	Количество часов на изучение	Характеристика видов деятельности
<b>Технологии в жизни человека и общества (2 ч)</b>			
1-2	Технологии в жизни человека и общества	2	Приводить примеры технологических процессов. Использовать сеть Интернет для выявления роли технологии в жизни человека. Находить материал по использованию трудосберегающих, энергосберегающих, экологосберегающих технологий.
<b>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч)</b>			
3-4	Основные компоненты проекта	2	Определять основные компоненты проекта. Определять потребности людей в изделии, запланированном в проекте. Выявлять аналоги. Вырабатывать идеи выполнения проекта. Определять трудности в реализации проекта. Разрабатывать дизайнерское оформление продукта труда. Проводить экологическую и экономическую оценку продукта труда. Моделировать с помощью программ компьютерного

			проектирования. Распределять обязанности при выполнении коллективного проекта.
5-6	Этапы проектной деятельности	2	Анализировать информацию по теме проекта. Выявлять оптимальное решение задачи проекта. Составлять конструкторскую и технологическую документацию. Выбирать необходимые материалы, инструменты, оборудование. Выполнять запланированные операции. Осуществлять контроль качества.
7-8	Способы представления результатов проектирования	2	Разрабатывать план представления результатов проектной деятельности. Обосновывать тему и цель проекта. Представлять ход исследования. Использовать компьютер для презентации проекта.
<b>Технологии домашнего хозяйства (6 ч)</b>			
9-10	Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2	Выполнять различные виды уборки жилых помещений. Рационально использовать санитарно-гигиенические средства для уборки помещений. Соблюдать правила безопасной работы при использовании чистящих и дезинфицирующих средств.
11-14	Эстетика и экология жилища	4	Выполнять различные виды уборки жилых помещений. Рационально использовать санитарно-гигиенические средства для уборки помещений. Соблюдать правила безопасной работы при использовании чистящих и дезинфицирующих средств.
15-18	Эстетика и экология жилища	4	Находить информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты с помощью шаблонов и компьютера. Находить информацию в СМИ и сети Интернет об обычаях и национальных традициях убранства жилых помещений в конкретной местности.

	<b>Кулинария (18 ч)</b>		
19-20	Физиология и гигиена питания	2	Находить в СМИ и сети Интернет информацию о различных способах питания, их особенностях и недостатках.  Составлять схему суточного потребления белков, жиров и углеводов для подростков 11–13 лет.
	<b>Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (14ч)</b>		
21-24	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	4	Находить в СМИ и сети Интернет информацию о приготовлении и подаче блюд, правилах пользования столовыми приборами при употреблении разнообразной пищи. Определять качество молока и кисломолочных продуктов. Соблюдать условия хранения молока и кисломолочных продуктов.
25-28	Блюда из круп и макаронных изделий.  Каши	4	Подбирать посуду для приготовления каш и макаронных изделий.  Планировать последовательность приготовления каш и макаронных изделий. Выполнять требования, предъявляемые к приготовлению блюд из круп и макаронных изделий.
29-32	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4	Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.  Планировать последовательность технологических операций при приготовлении рыбных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Определять срок годности рыбных консервов. Находить и применять информацию о блюдах из рыбы и рыбных продуктах.
33-34	Сервировка стола и правила поведения за столом	2	Готовить ужин для всей семьи. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
	<b>Создание изделий из текстильных материалов (26 ч)</b>		

35-36	Свойства текстильных материалов	2	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон.</p> <p>Определять различия тканей из природных и химических волокон.</p> <p>Находить информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.</p>
37-38	Графика, черчение	2	<p>Выбирать способы графического отображения объекта или процесса. Выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки. Составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.</p>
39-42	Швейная машина	4	<p>Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её внешнему виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать приёмами безопасной работы на швейной машине.</p>
43-46	Конструирование и моделирование швейных изделий	4	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж основы плечевого изделия. Выполнять эскиз проектного изделия. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки проектного изделия.</p> <p>Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.</p> <p>Выполнять проект</p>
47-60	Технологии изготовления швейных изделий	14	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку.</p> <p>Выполнять подготовку изделия к примерке.</p>

			Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Овладеть безопасными приёмами труда
<b>Художественные ремёсла (6 ч)</b>			
61	Основы композиции и цветовое решение	1	Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на бумаге или на компьютере с помощью графического редактора
62-66	Технологии вышивания	5	Находить информацию по истории вышивания. Изготавливать изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом
<b>Электротехника (2 ч)</b>			
67-68	Электротехнические работы в жилых помещениях	2	Знакомиться с устройством электроарматуры (штепсельной вилки, выключателя, электропатрона) и электромонтажными инструментами. Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах

### 7 класс (68 ч)

№ п/п	Название темы (раздела)	Количество часов на изучение	Характеристика видов деятельности
<b>Технологии в жизни человека и общества (2 ч)</b>			
1-2	Технологии в жизни человека и общества	2	Находить в сети Интернет и других СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных технологий. Определять продукты труда, созданные по современным наукоёмким и инновационным технологиям.
<b>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)</b>			
3-4	Этапы проектной	2	Составлять план практической реализации

	деятельности		проекта. Изготавливать изделие по проекту. Представлять свой продукт труда конкретным пользователям для оценки. Определять затраты времени, материалов и других средств для выполнения проекта.
5-6	Способы представления результатов проектирования	2	Оценивать экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Определять примерную стоимость продукта труда. Применять ПК для презентации проекта.
<b>Технология обработки древесины. Элементы машиноведения (14 ч)</b>			
7	Физико-механические свойства древесины	1	Читать техническую и технологическую документацию: чертежи, эскизы, схемы, технологические карты. Оформлять графическую документацию.
8-9	Конструкторская документация	2	Использовать компьютер для оформления графической документации.
10-11	Технологическая документация	2	Выполнять чертежи, технологические карты по теме проекта.
12	Заточка дереворежущих инструментов	1	Изготавливать детали и изделия по чертежам и технологическим картам.
13	Настройка рубанков, фуганков и шерхебелей	1	Применять разметочные и контрольно-измерительные инструменты при изготовлении деталей из древесины.
14	Отклонения и допуски на размеры деталей	1	Изготавливать изделия из древесины с шиповым соединением.
15	Шиповые столярные соединения	1	Соединять изделия из древесины шкантами и шурупами. Изготавливать детали и изделия различных форм.
16	Разметка и зашлифовывание шипов и проушин	1	Точить детали из древесины по чертежам и технологическим картам.
17-18	Художественное точение изделий из древесины	2	Применять разметочные и контрольно-измерительные инструменты при изготовлении деталей из древесины.



19-20	Профессии, специальности рабочих и машины в лесной и деревообрабатывающей промышленности	2	Соблюдать правила безопасного труда при работе на станках.
<b>Художественная обработка древесины (4ч)</b>			
21	Мозаика на изделиях из древесины	1	Определять потребности в изделиях с использованием традиционных видов ремёсел и народных промыслов. Формулировать задачу проекта.
22	Технология изготовления мозаичных наборов	1	Составлять технологическую карту. Осваивать технологии отделки изделий из древесины
23-24	Изготовление рисунка, склеивание и отделка мозаичного набора	2	Соблюдать правила безопасной работы с красками, лаками и другими материалами. Выполнять проект.
25-27	Проект «Струбцина столярная»	3	Инструментальный контроль качества деталей.
28	Стали: классификация, свойства, применение	1	Соблюдение стандартов на массовые изделия. Конструирование и дизайн проектирование. Выполнение эскиза изделия.
29-30	Обработка металла на токарно-винторезном станке	2	Инструментальный контроль качества деталей.
31-32	Резьбовое соединения	2	Разработка варианта рекламы. Подготовка пояснительной записки.
33-34	Фрезерные работы	2	Изготавливать изделия из древесины с шиповым соединением.
<b>Художественная обработка металлов (12ч)</b>			
35-37	Тиснение по фольге	3	Чтение чертежа детали цилиндрической и призматической формы и сборочного чертежа.
38-40	Художественные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла)	3	Организация рабочего места токаря и фрезеровщика. Изготовление деталей цилиндрической формы на токарно-винторезном станке.
41-42	Басма	2	Изготовление деталей призматической формы

			на фрезерном станке. Инструментальный контроль качества деталей.
43-44	Пропильной металл	2	Изготовление резьбовых соединений. Сборка изделий. Изготовление изделий декоративноприкладного назначения.
45-46	Чеканка на резиновой подкладке	2	Защитная и декоративная отделка изделия. Соблюдение правил безопасности труда. Работа в группе
<b>Технология ведения домашнего хозяйства (46ч)</b>			
47-49	Интерьер жилых помещений	3	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать совместно с членами семьи недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава.
50-52	Экономика домашнего хозяйства	3	Анализировать качество и потребительские свойства товара. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи
<b>Творческие проекты (16ч)</b>			
53-68	Творческие проекты	16	Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей или маркетинговых опросов. Поиск необходимой информации. Применение ПК при проектировании изделий. Подготовка технической и технологической документации с использованием ПК. Изготовление изделия. Оценка себестоимости изделия, ее сравнение с возможной рыночной ценой товара. Оформление проектных материалов. Презентация проекта. Работа в группе.

### 8 класс (34 ч)

№ п/п	Название темы (раздела)	Количество часов на изучение	Характеристика видов деятельности
<b>Технологии в жизни человека и общества (2 ч)</b>			

1-2	Технологии в жизни человека и общества		<p>Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач. Системы водоснабжения и канализации. Их экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации в жилище. Правила безопасного труда при выполнении работ. Профессиональное образование и профессиональное самоопределение</p>
<b>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)</b>			
3-4	Этапы проектной деятельности	2	<p>Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности (поискового, конструкторского, технологического, заключительного). Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Связь дизайна и технологии. Дизайн-анализ изделия. Дизайн-подход при выполнении проектов.</p>
5-6	Способы представления результатов выполнения проекта	2	<p>Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка; функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при использовании изделием и др. Испытание и оценка изделия.</p>
<b>Технологии домашнего хозяйства (16 ч)</b>			
7-14	<p>Технологии ремонтно-отделочных работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Малярные работы</i></li> </ul>	8	<p>Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнер как профессиональный разработчик интерьера</p>

	<p>(2ч)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Обойные работы</i></li> </ul> <p>(4ч)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Ремонт окон и дверей (2 ч)</i></li> </ul>		<p>квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Профессии художник-дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ</p> <p>Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, водэмульсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, флёрочные кисти и др.; валики; линейки; распылители; шпатели.</p> <p>Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами</p> <p>Материалы и инструменты для обойных работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолокнистые, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: флёрка, бордюрные фризы. Технология обойных работ. Инструменты и приспособления для обойных работ. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями</p> <p>Ремонт окон и дверей, их утепление перед наступлением холодов. Пластиковые окна. Правила безопасной работы при ремонте окон и дверей.</p> <p>Экология жилища. Комнатные растения. Проветривание и регулярная уборка помещений.</p>
15-22	Технологии ремонта деталей систем	8	Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах

	<p>водоснабжения и канализации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме (2ч)</i></li> <li>▪ <i>Замена и ремонт смесителя (6 ч)</i></li> </ul>		<p>водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счётчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации в доме. Правила безопасного выполнения сантехнических работ. Утилизация сточных вод систем водоснабжения и канализации. Соблюдение правил безопасного труда. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.</p>
<b>Электротехника (4 ч)</b>			
23-24	<p>Источники, приёмники и проводники электрического тока</p>	2	<p>Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок.</p>
25-26	<p>Бытовые</p>	2	<p>Бытовые электроосветительные и</p>

	электроприборы		<p>электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых</p>
<b>Современное производство и профессиональное образование (8 ч)</b>			
27-28	Основы предпринимательства	2	<p>Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Его роль в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.</p> <p>Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль. Проект, связанный с предпринимательством</p>
29-30	Сферы современного производства и их	2	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные</p>

	составляющие		<p>подразделения предприятий. Различные виды предприятий, предусмотренные Гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план. Производительность труда и способы её повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p>
31-34	Пути получения профессионального образования	4	<p>Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника</p> <p>Ознакомление со сферами проф деятельности человека: «человек — человек», «человек — техника», «человек — природа», «человек — знаковая система», «человек — художественный образ».</p> <p>Проектирование профессионального плана и его корректировка с учётом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.</p>