

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа №28»

Рассмотрено на заседании МО  
учителей  
протокол № 1 от 26.08.2020

Утверждено педагогическим советом  
МБОУ «ООШ №28»  
Протокол №1 от 26.08.2020  
Директор МБОУ «ООШ №28»  
\_\_\_\_\_ / А.А. Кошелев  
Приказ №73/1-О от 26.08.2020 года

**Рабочая программа**  
по предмету «Технология»  
для 5 -8 классов

Составитель:  
учитель технологии  
Пинжина Анна Валентиновна

Новокузнецкий городской округ

## 1. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

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.

### **Личностные результаты:**

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

- 2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- 4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- 5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- 6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
- 7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- 9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- 11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;

### **Метапредметные результаты:**

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ – компетенции);
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации;

### **Предметные результаты:**

- 1) 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;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

## **2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **РАЗДЕЛ 1. КУЛИНАРИЯ.**

Освоение техники безопасности при различных видах работы. Овладение навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организация рабочего места. Определение набора безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Освоение безопасного приёма работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Первая медицинская помощь при ожогах и порезах.

Физиология питания. Нахождение и представление информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Освоение исследовательских навыков при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Бутерброды. Приготовление и оформление бутербродов. Определение вкусовых сочетаний продуктов в бутербродах. Подсушивание хлеба для канапе в жарочном шкафу или тостере.

Горячие напитки. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Нахождение и представление информации о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустация бутербродов и горячих напитков. Знакомство с профессией пекарь.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Маркировка и штриховые коды на упаковках. Знакомство с устройством кастрюли-кашеварки. Определение экспериментально оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.

Приготовление крупяных каш. Приготовление рассыпчатой, вязкой и жидкой каши. Определение консистенции блюда. Приготовление гарнира из бобовых или макаронных изделий. Нахождение и представление информации о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомство с профессией повар.

Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд из макарон, сервировка обеденного стола, дегустация.

Блюда из овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнение кулинарной механической обработки овощей и фруктов. Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов. Освоение безопасных приёмов работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Приготовление гарнира и блюд из вареных овощей. Приготовление салатов из сырых овощей или фруктов. Соблюдение приготовления блюд по технологической карте.

Правила кулинарной обработки. Отработка точности и координации движений при выполнении приёмов нарезки. Изучение технологической документации. Соблюдение последовательности приготовления блюд по технологической карте.

Блюда из яиц. Определение свежести яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Приготовление блюд из яиц.

Способы варки куриных яиц. Нахождение и представление информации о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.

Приготовление завтрака. Подбор столового белья для сервировки стола к завтраку. Подбор столовых приборов и посуды для завтрака. Составление меню для завтрака. Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Выполнение сервировки стола к завтраку, овладение навыками эстетического оформления стола. Участие в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».

Экология воды. Знакомство со способами очистки сточных вод, различными видами загрязнения. Причины загрязнения вод. Изучение способов очистки воды с древних времен до наших дней.

Физиология питания. Блюда из молока. Знакомство с питательной ценностью молока и молочных продуктов, способами их производства и хранения.

Приготовление молочной каши. Приготовление блюд из молочных продуктов, бережное отношение к продуктам питания.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической и кулинарной обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнение механической обработки чешуйчатой рыбы. Освоение безопасного приёма труда. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Сервировка стола и дегустация готового блюда.

Блюда из мяса. Определение качества мяса органолептическими методами. Планирование последовательности технологических операций по приготовлению мясных блюд. Подбор инструментов и приспособлений для механической и кулинарной обработки мяса. Выполнение механической кулинарной обработки мяса. Освоение безопасного приёма труда. Проведение оценки качества термической обработки мясных блюд. Нахождение и представление информации о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.

Блюда из птицы. Определение качества птицы органолептическими методами. Подбор инструментов и приспособлений для механической и кулинарной обработки птицы. Осуществление механической кулинарной обработки птицы. Соблюдение безопасного приёма работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Приготовление блюд из птицы.

Заправочные супы. Выбор оптимального режима работы нагревательных приборов. Определение качества продуктов для приготовления супа. Приготовление бульона. Приготовление и оформление заправочного супа. Определение консистенции супа.

Соблюдение безопасного приёма труда при работе с горячей жидкостью. Нахождение и представление информации о различных супах.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Подбор столового белья для сервировки стола к обеду. Подбор столовых приборов и посуды для обеда. Составление меню обеда. Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления обеда. Выполнение сервировки стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.

Молочные супы и каши. Технология приготовления требования к качеству. Подбор инструментов и приспособлений для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планирование последовательности технологических операций по приготовлению блюд. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Знакомство с профессией мастер производства молочной продукции.

Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Нахождение и представление информации о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах Кемеровской области.

Изделия из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Оборудование, посуда и инвентарь. Технология приготовления теста. Подача блюд из жидкого теста, определение качества. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовление изделий из жидкого теста. Дегустация и определение качества готового блюда. Нахождение и представление информации о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.

Виды теста и выпечки. Продукты для приготовления выпечки. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто. Планировка последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Освоение безопасных приёмов труда. Нахождение и представление информации о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой. Подбор инструментов и приспособлений для приготовления теста. Технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Выбор и изготовление изделия из пресного слоёного теста.

Сладости, десерты. Виды сладостей и их значение в питании человека. Подбор продуктов, инструментов и приспособлений для приготовления сладостей, десертов и напитков. Освоение безопасных приемов труда.



Виды десертов. Нахождение и представление видов десертов. Оформление одного десерта на выбор.

Напитки. Молочный коктейль. Морс. Рецептура. Нахождение и представление классификации напитков и рецептов. Воздействие различных напитков на организм человека. Технология приготовления и подача к столу готовых напитков. Приготовление напитков. Дегустация и определение качества приготовленных напитков.

Сервировка сладкого стола. Подбор столового белья для сервировки сладкого стола. Подбор столовых приборов и посуды для сладкого стола. Составление меню. Расчет количества и стоимости продуктов для сладкого стола.

Праздничный этикет. Выполнение сервировки сладкого стола, овладение навыками его эстетического оформления.

Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Изготовление сладкого блюда. Оформление стола. Дегустация кондитерского изделия.

## **РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА**

Интерьер кухни, столовой. Знакомство с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Нахождение и представление информации об устройстве современной кухни. Планировка кухни с помощью шаблонов и ПК.

Интерьер жилого дома. Нахождение и представление информации об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировка комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнение эскизов с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучение видов занавесей для окон и выполнение макета оформления окон. Выполнение электронной презентации по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.

Комнатные растения в интерьере. Выполнение пересадки комнатных растений. Нахождение и представление информации о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимание значения понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомство с профессией садовник.

Освещение жилого помещения. Нахождение и представление информации об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнение электронной презентации на тему «Освещение жилого дома».

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Знакомятся с понятием «умный дом». Знакомятся с профессией дизайнер.

Оформление интерьера произведениями искусства. Нахождение и представление информации о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.

Гигиена жилища. Выполнение генеральной уборки кабинета технологии. Нахождение и представление информации о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.

Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Изучение санитарно-технических требований, предъявляемых к уборке помещений.

### **РАЗДЕЛ 3. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА**

Бытовые электроприборы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Нахождение и представление информации об истории электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Бытовые электроприборы для уборки помещений. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Бытовые электроприборы для создания микроклимата. Нахождение и представление информации о видах и функциях климатических приборов.

## РАЗДЕЛ 4. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Составление коллекций тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследование свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Исследование свойства текстильных материалов из химических волокон. Составление коллекций тканей и нетканых материалов из химических волокон. Оформление результатов исследований. Знакомство с профессией оператора на производстве химических волокон.

Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое. Изучение характеристик различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определение направлений долевой нити в ткани. Исследование свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани.

Общие свойства текстильных материалов. Проведение анализа прочности окраски тканей. Нахождение и представление информации о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.

Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Изучение свойства тканей из хлопка и льна. Знакомство с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформление результатов исследования.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.

Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок. Расчет по формуле отдельных элементов чертежей швейных изделий.

Особенности построения выкроек фартука. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы ножницами. Копирование готовой выкройки. Нахождение и представление информации об истории швейных изделий.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Изучение устройства современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.

Основные узлы швейной машины. Освоение технологии работы со швейной машиной. Термины и понятия.

Подготовка швейной машины к работе. Намотка нитки на шпульку. Подготовка швейной машины к работе: наматывание нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней нитки, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине. Выполнение закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.

Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Нахождение и представление информации об истории швейной машины. Овладение безопасными приёмами труда.

Подготовка ткани к раскрою. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.

Выкраивание деталей швейного изделия. Выполнение экономной раскладки выкроек на ткани с учётом припусков на швы.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Нахождение и представление информации об истории создания инструментов для раскроя, перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции. Изготовление образца ручных работ.

Требования к выполнению машинных работ. Изготовление образца ручных работ.

Влажно-тепловая обработка (ВТО). Проведение влажно-тепловой обработки на образцах машинных швов.

Классификация машинных швов. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Изготовление швейных изделий. Овладение безопасными приёмами труда.

Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Знакомство с профессиями закройщик и портной.

Обработка накладных карманов. Обработка кармана разными способами.

Окончательная обработка фартука. Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия, анализ ошибок.

Конструирование швейных изделий. Нахождение и представление информации об истории швейных изделий. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Моделирование швейных изделий. Выполнение эскиза проектного изделия. Изучение приёмов моделирования формы выреза горловины. Изучение приёмов моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучение приёмов моделирования отрезной плечевой одежды. Моделирование проектного швейного изделия. Изготовление выкроек дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Приготовление выкройки проектного изделия к раскрою. Знакомство с профессией технолог-конструктор швейного производства.

Швейная машина. Изучение устройства машинной иглы. Выполнение замены машинной иглы. Определение дефекта строчки по её виду. Изучение устройства регулятора натяжения верхней нитки. Выполнение регулирования качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнение обмётывания петли на швейной машине. Овладение безопасными приёмами работы на швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий. Правила раскроя. Выполнение экономной раскладки выкроек на ткани, обмеловку, с учётом припусков на швы.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Выкраивание деталей швейного изделия из ткани и прокладки.

ПБ при ручных работах. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Дублирование деталей кроя с клеевой прокладкой. Выполнение правил безопасной работы утюгом.

Основные операции переноса линий выкройки. Изготовление образцов ручных работ, перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах. Изготовление образцов машинных работ: притачивание и обтачивание.

Временное соединение деталей. Выполнение образца.

Выполнение подготовки проектного изделия к примерке. Выполнение подготовки проектного изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Устранение дефектов после примерки. Проведение влажно-тепловой обработки на образцах. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевого изделия. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Технология обработки цельнокроеного рукава. Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия, анализ ошибок.

Классификация машинных швов. Технология обработки мелких деталей, боковых швов. Обработка мелких деталей (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Нахождение и представление информации об истории швейных изделий, одежды.

Окончательная отделка изделия. Овладение безопасными приёмами труда. Знакомство с профессией закройщик.

Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Разработка пригласительных билетов на праздник с помощью ПК.

Свойства текстильных материалов. Классификация волокон животного происхождения. Составление коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформление результатов исследований. Изучение свойств шерстяных и шёлковых тканей. Определение сырьевого состава тканей. Нахождение и представление информации о шёлкоткачестве. Оформление результатов исследований.

Способы получения волокон. Виды и свойства. Знакомство со способами получения волокон, свойствами и технологией обработки и применения в окружающей жизни.

Конструирование швейных изделий. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок с фигуры. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий.

Снятие мерок. Нахождение и представление информации о конструктивных особенностях поясной одежды человека и записывать результаты измерений. Построение чертежа прямой юбки.

Приёмы моделирование юбки с расширением книзу. Выполнение эскиза проектного изделия. Изучение приёмов моделирования юбки с расширением книзу. Изучение приёмов моделирования юбки со складками. Нахождение и представление информации о выкройках.

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Моделирование проектного швейного изделия. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина. Выполнение чистки и смазки швейной машины.

Технология изготовления швейных изделий. Повторение правил безопасности при работе с иглами, ножницами, швейной машиной. Выполнение машинных и ручных швов. Выполнение простейших разверток выкроек на ткани.

Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Повторение правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Выкраивание косой бейки проектного изделия, окантовка срезов бейки.

Основные операции при ручных работах. Дублирование деталей пояса клеевой прокладки. Выполнение раскроя, обмеловка с учётом припусков на швы.

Последовательность обработки поясного изделия. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Выполнение подготовки проектного изделия к примерке.

Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия, анализ ошибок.

## **РАЗДЕЛ 5. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла**

Декоративно-прикладное искусство. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину. Нахождение и представление информации о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Зарисовка природных мотивов с натуры и осуществление их стилизации. Выполнение эскизов (орнаментов) для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.

Символика в орнаменте. Выполнение эскизов орнаментов.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов. Создание графических композиций на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.

Лоскутное шитьё. Изучение различных видов техники лоскутного шитья.

Возможности лоскутной пластики. Нахождение информации о тенденциях моды в декоративно-прикладном искусстве.

Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль». Разработка узора для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора.

Традиционные узоры в лоскутном шитье: «изба». Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутной ткани.

Выкраивание деталей, создание лоскутного верха. Выкраивание деталей.

Лоскутное шитьё по шаблонам. Изготовление образцов лоскутных узоров соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.

Аппликация в лоскутном шитье. Изготовление образцов.



Стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Изготовление образцов.

Соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Изготовление образцов.

Обработка срезов лоскутного изделия. Нахождение и предоставление информации об истории лоскутного шитья.

Вязание крючком. Краткие сведения из истории. Нахождение и представление информации об истории вязания.

Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Подбор крючков и нитей для вязания. Изучение материалов и инструментов для вязания. Знакомство с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Основные виды петель при вязании крючком. Вязание образцов крючком.

Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Зарисовка и фотографии наиболее интересных вязаных изделий.

Вязание спицами. Подбор спиц и нитей для вязания. Выполнение образца.

Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Выполнение образца.

Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Нахождение и представление информации о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.

Создание схем для вязания с помощью ПК.

Ручная роспись тканей. Изучение материалов и инструментов для росписи тканей. Подготовка ткани к росписи. Создание эскизов росписи по ткани. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. Знакомство с профессией художник росписи по ткани.

Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Нахождение и представление информации об истории возникновения техники батик в различных странах.

Вышивание. Материалы и оборудование для вышивки. Техника вышивания швом крест. Техника вышивания гладью. Подбор материалов и оборудования для ручной вышивки. Выполнение образца вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнение эскизов вышивки ручными стежками. Создание схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомство с профессией вышивальщица. Нахождение и представление информации об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.

## **РАЗДЕЛ 6. ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Исследовательская и созидательная деятельность. Выполнение проекта по разделу «Художественные ремёсла». Оформление портфолио и пояснительной записки творческого проекта.

Цель и задачи проектной деятельности. Определение цели и задач проектной деятельности. Знакомство с примерами творческих проектов.

Составные части годового творческого проекта. Изучение этапов выполнения проекта.

Проект по разделу «Технологии жилого дома». Оформление портфолио и пояснительной записки творческого проекта.

Проект по разделу «Кулинария». Выполнение проекта по разделу «Кулинария». Оформление портфолио и пояснительной записки творческого проекта.

Проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнение проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформление портфолио и пояснительной записки творческого проекта.

Проект по разделу «Художественные ремёсла». Выполнение проекта по разделу «Художественные ремёсла». Оформление портфолио и пояснительной записки творческого проекта.

Подготовка электронной презентации проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта.

Защита творческого проекта.

## **РАЗДЕЛ 7. СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА**

Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства, основные виды бытовых домашних работ. Распределение обязанностей в семье. Назначение основных видов современной бытовой техники.

Прожиточный минимум и потребительская корзина. Потребность в планировании бюджета семьи. Составление семейного бюджета, источники его доходной и расходной частей. Постоянные и переменные расходы. Непредвиденные расходы. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Роль членов семьи в формировании семейного бюджета. Личный бюджет школьника. Анализ полученных результатов по разработке выполняемого проекта. Самооценка учащимся проекта.

Формы предпринимательства в России, поиск своего дела. Предпринимательство: сущность, цели, задачи.

## **РАЗДЕЛ 8. СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ**

Расширение представлений о мире профессий, знакомство с различными профессиями, формирование собственных представлений о желаемом виде деятельности.

Выявление профессиональной направленности способностей учащихся.

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса.

Уровни квалификации и уровни образования. Понятие о рынке труда. Региональный и муниципальный рынок труда и их конъюнктура.

Рейтинг профессий. Новые формы профессиональной деятельности в рамках существующих профессий. Новые виды деятельности. Пути получения профессионального образования.

Виды учреждений профессионального образования. Рынок образовательных услуг. Поиск информации о путях получения профессионального образования.

Овладение навыками самопрезентации на рынке труда. Визитные карточки специалиста. Учёт качеств личности при выборе профессии. Этапы подготовки, конкурсный отбор. Виды собеседования; правила поведения при собеседовании.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Название раздела, темы	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	Количество часов
1.	Кулинария.	15	14	19*	-	48
2.	Технологии домашнего хозяйства.	1	3	5*	5	14
3.	Электротехника.	1	-	2*	9	12
4.	Создание изделий из текстильных материалов.	24	22	16*	-	62
5.	Художественные ремесла.	18	8	10*	6	42
6.	Технологии творческой и опытнической деятельности.	11	23	18*	3	55
7.	Семейная экономика	-	-	-	6	6
8.	Современное производство и профессиональное самоопределение	-	-	-	6	6
	<b>Итого:</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>35</b>	<b>245</b>