

Общеобразовательное частное учреждение «Частная школа «МАКСИМА»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООЧУ «Частная школа «МАКСИМА»  
О.Б. Койдан  
Приказ № 01/08-49 от « 31 » 08 2020 г.

**Рабочая программа  
по учебному предмету  
«Технология»  
для 5-7 класса  
(подгруппа девочки)**

Составитель: Бондаренко Ирина Георгиевна,  
учитель технологии, без категории

с.Троицкое  
2020-2021 учебный год

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии (девочки) является составной частью Основной образовательной программы основного общего образования ООЧУ «Частная школа «Максима» на 2020-2021 учебный год и составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (5-9 классы)

Программа общеобразовательных учреждений Мамлевой О. В. на основании учебника «Технология» под редакцией Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко) и в соответствии с требованиями Федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования.

- Рабочая программа ориентирована на учебник:

Автор/Авторский коллектив	Название учебника	Класс	Издатель учебника	Нормативный документ
Технология, 5 класс, Технологии ведения дома, Сеница Н.В., Симоненко В.Д.,	Технология		Издательский центр «Вентана – Граф»	ФГОС ОО
Технология, 6 класс, Технологии ведения дома, Сеница Н.В., Симоненко В.Д.,	Технология		Издательский центр «Вентана – Граф»	ФГОС ОО

В соответствии с Учебным планом ООЧУ «Частная школа «МАКСИМА» на 2020-2021 учебный год программа рассчитана: 5 класс- на 68 часов (2 часа в неделю); 6 класс- на 68 часов (2 часа в неделю); 7 класс- на 68 часов (2 часа в неделю);

Особенности программы: тематическое планирование курса: модульное, с использованием школьной цифровой платформы «Персонализированная модель образования» Сберкласс.

### Планируемые результаты освоения учебной программы

#### Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации.
6. Становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности.
7. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
8. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
9. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
10. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
11. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.
12. Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

### **Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательно трудовой деятельности.
2. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
3. Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы.
6. Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий.
7. Виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов, объектов.
8. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
9. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость.
10. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
11. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость.
12. Согласование и координация совместной познавательно трудовой деятельности с другими ее участниками.
13. Объективное оценивание вклада своей познавательно трудовой деятельности в решение общих задач коллектива.
14. Оценивание своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
15. Диагностика результатов познавательно трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
16. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
17. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
18. Соблюдение норм и правил безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Планируемые предметные результаты изучения учебного предмета**

#### В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 6) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- 7) владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической и технологической информации;
- 8) применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- 9) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

10) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 3) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 4) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 5) проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- 6) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 7) соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- 8) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 9) обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- 10) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 11) подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- 12) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- 13) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 14) документирование результатов труда и проектной деятельности;

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) оценка своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование технического изделия;
- 2) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 3) эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 4) опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- 1) формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 2) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 3) оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- 4) публичная презентация и защита проекта технического изделия;

В физической сфере:

- 1) развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами;
- 2) достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**В результате изучения технологии в конце 5 класса учащиеся должны:**

## **Технологии домашнего хозяйства**

Ученик 5 класса научится:

- разбираться в принципах зонирования кухонного пространства;
- разбираться в ассортименте современных материалов для отделки кухни, в декоративном оформлении кухни;
- самостоятельно проводить уборку помещения, следить за гигиеной жилища;
- выполнять правила гигиены, заботиться о здоровье;

**Ученик 5 класса получит возможность научиться:**

- определять эргономические, санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру кухни, оптимально организовывать свое рабочее место;
- экономить электроэнергию, воду;
- применять современные электрические бытовые приборы для работы на кухне;

## *Электротехника*

Ученик 5 класса научится:

- выявлять потребность в бытовых электроприборах на кухне, находить и представлять информацию об истории и эксплуатации электроприборов;

**Ученик 5 класса получит возможность научиться:**

- правилам эксплуатации бытовой техники;

## **Кулинария**

Ученик 5 класса научится:

- самостоятельно готовить простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания;
- сушке, заморозке пищевых продуктов в домашних условиях;
- безопасно работать с режущими и колющими инструментами, с кухонным оборудованием, с крупной и мелкой кухонной бытовой электротехникой, горячей посудой и жидкостью;
- соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, блюд, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- сервировать стол к приему пищи;
- соблюдать правила этикета за столом;

**Ученик 5 класса получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания (завтрак) на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы сушки, заморозки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- определять состав пищевых продуктов, способы их обработки и технологии приготовления;
- определять свежесть и качество продуктов органолептическими методами, выбирать оптимальное количество продуктов для приготовления блюда.

## **Технологии обработки конструкционных материалов**

Ученик 5 класса научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать и оформлять технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

- определять назначение, классифицировать и подбирать инструменты, приспособления и оборудование для ручной и машинной обработки конструкционных материалов;
- определять способы сборки и крепления деталей изделия;
- осуществлять технологические процессы обработки, создания или ремонта материальных объектов.
- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления.
- соблюдать нормы и правила безопасности труда и пожарной безопасности;

**Ученик 5 класса получит возможность научиться:**

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- определять способы сборки и крепления деталей изделия;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.
- Выполнять художественные изделия из конструкционных материалов с учетом их механических и технологических свойств.

**Создание изделий из текстильных материалов**

Ученик 5 класса научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и приспособлений декоративно-прикладные работы по вышивке пользуясь технологической документацией;
- снимать мерки с фигуры человека и работать с готовыми выкройками;
- изготавливать с помощью ручных инструментов приспособлений и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий: фартуки, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- отличать по свойствам ткани из натуральных волокон растительного и животного происхождения.

**Ученик 5 класса получит возможность научиться:**

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

**Технологии творческой и опытнической деятельности**

Ученик 5 класса научится:

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

**Ученик 5 класса получит возможность научиться:**

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **В результате изучения технологии в конце 6 класса учащиеся должны:**

### **Ученик 6 класса научится:**

- разбираться в принципах зонирования пространства своей комнаты;
- разбираться в ассортименте современных материалов для отделки комнаты, в декоративном оформлении комнаты;
- самостоятельно проводить уборку помещения, следить за гигиеной жилища;
- выполнять правила гигиены, заботиться о здоровье;

### **Ученик 6 класса получит возможность научиться:**

- экономить электроэнергию, воду;
- Пересаживать комнатные растения, разводить растения;
- применять современные электрические бытовые приборы для уборки в квартире;

### **Электротехника**

#### Ученик 6 класса научится:

- выявлять потребность в бытовых электроприборах для уборки в комнате, находить и представлять информацию об истории и эксплуатации электроприборов;

### **Ученик 6 класса получит возможность научиться:**

- правилам эксплуатации бытовой техники;

## **Кулинария**

#### Ученик 5 класса научится:

- самостоятельно готовить кулинарные блюда из мяса, птицы, рыбы, нерыбных продуктов, готовить первые блюда отвечающие требованиям рационального питания;
- сушке, заморозке пищевых продуктов в домашних условиях;
- безопасно работать с режущими и колющими инструментами, с кухонным оборудованием, с крупной и мелкой кухонной бытовой электротехникой, горячей посудой и жидкостью;
- соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, блюд, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- сервировать стол к приему пищи;
- соблюдать правила этикета за столом;

### **Ученик 6 класса получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания (Обед) на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы сушки, заморозки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- определять состав пищевых продуктов, способы их обработки и технологии приготовления;
- определять свежесть и качество продуктов органолептическими методами, выбирать оптимальное количество продуктов для приготовления блюда.

## **Технологии обработки конструкционных материалов**

#### Ученик 6 класса научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать и оформлять технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- определять назначение, классифицировать и подбирать инструменты, приспособления и оборудование для ручной и машинной обработки конструкционных материалов;

- определять способы сборки и крепления деталей изделия;
- осуществлять технологические процессы обработки, создания или ремонта материальных объектов.
- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления.
- Выполнять технологию сбора плечевого изделия;
- соблюдать нормы и правила безопасности труда и пожарной безопасности;

**Ученик 6 класса получит возможность научиться:**

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- определять способы сборки и крепления деталей изделия;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.
- Выполнять художественные изделия из конструкционных материалов с учетом их механических и технологических свойств.

**Создание изделий из текстильных материалов**

Ученик 6 класса научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и приспособлений декоративно-прикладные работы по вышивке пользуясь технологической документацией;
- снимать мерки с фигуры человека и работать с готовыми выкройками;
- изготавливать с помощью ручных инструментов приспособлений и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий: фартуки, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- отличать по свойствам ткани из натуральных волокон растительного и животного происхождения.

**Ученик 6 класса получит возможность научиться:**

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

**Технологии творческой и опытнической деятельности**

Ученик 6 класса научится:

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

**Ученик 6 класса получит возможность научиться:**

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.



## **В результате изучения технологии в конце 7 класса учащиеся должны:**

Ученик 7 класса научится:

- разбираться в принципах зонирования дома;
- разбираться в видах освещения дома;
- самостоятельно проводить уборку помещения, следить за гигиеной жилища;
- выполнять правила гигиены, заботиться о здоровье;

**Ученик 5 класса получит возможность научиться:**

- определять эргономические, санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру дома, разбираться в видах декоративных композиций и применений их в доме в соответствии со стилем помещения, оптимально организовывать свое рабочее место;
- экономить электроэнергию, воду;
- применять современные электрические бытовые приборы для работы в доме;

*Электротехника*

Ученик 5 класса научится:

- выявлять потребность в бытовых электроприборах в доме, находить и представлять информацию об истории и эксплуатации электроприборов;

**Ученик 5 класса получит возможность научиться:**

- правилам эксплуатации бытовой техники;

## **Кулинария**

Ученик 7 класса научится:

- самостоятельно готовить сладкие кулинарные блюда, блюда из молочных и кисломолочных продуктов, отвечающие требованиям рационального питания;
- составление презентации, составление приглашение к столу;
- безопасно работать с режущими и колющими инструментами, с кухонным оборудованием, с крупной и мелкой кухонной бытовой электротехникой, горячей посудой и жидкостью;
- соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, блюд, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- сервировать стол к приему пищи;
- соблюдать правила этикета за столом;

**Ученик 7 класса получит возможность научиться:**

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять различные виды приготовления десерта;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- определять состав пищевых продуктов, способы их обработки и технологии приготовления;
- определять свежесть и качество продуктов органолептическими методами, выбирать оптимальное количество продуктов для приготовления блюда.

## **Технологии обработки конструкционных материалов**

Ученик 7 класса научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать и оформлять технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- определять назначение, классифицировать и подбирать инструменты, приспособления и оборудование для ручной и машинной обработки конструкционных материалов;

- определять способы сборки и крепления деталей изделия;
- моделирования поясных изделий с элементами моделирования;
- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления.
- соблюдать нормы и правила безопасности труда и пожарной безопасности;

**Ученик 7 класса получит возможность научиться:**

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- определять способы сборки и крепления деталей изделия;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.
- Выполнять художественные изделия из конструкционных материалов с учетом их механических и технологических свойств.

**Создание изделий из текстильных материалов**

Ученик 7 класса научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и приспособлений декоративно-прикладные работы по вышивке пользуясь технологической документацией;
- снимать мерки с фигуры человека и работать с готовыми выкройками;
- изготавливать с помощью ручных инструментов приспособлений и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий: фартуки, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- отличать по свойствам ткани из натуральных волокон растительного и животного происхождения.

**Ученик 5 класса получит возможность научиться:**

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

**Технологии творческой и опытнической деятельности**

Ученик 7 класса научится:

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

Ученик 7 класса получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- осуществлять рекламу продукта\изделия.

## Содержание учебного предмета 5 класс

Название раздела	Краткое содержание
	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.</p> <p>Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК. Изготовления макета кухни.</p> <p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <p>Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.</p> <p>Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.</p> <p>Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p> <p>Практическая работа, которая включает: создание эскиза, подготовка основы с помощью салфеток, нанесение рисунка, окраска красками, покрытие лаком. А так же оформление на ПК и защита.</p>
Кулинария	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.</p> <p>Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.</p> <p>Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> <p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.</p> <p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология</p>

приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

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

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

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

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

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

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

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

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

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

Оформление и защита проекта.

<p>Со здание изделий из текстильн ых материало в</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p> <p>Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.</p> <p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p> <p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.</p> <p>Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.</p> <p>Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.</p> <p>Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p>
--	--

	<p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов в разутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обметанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).</p> <p>Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.</p>
Художественные ремёсла	<p>Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.</p> <p>Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p> <p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.</p> <p>Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.</p> <p>Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.</p> <p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов, в таких техниках как пейчворк, кинусайга, йо-йошки. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Софийские буфы, приемы и использование. Правила и приемы работы в технике кинусайга. Правила работы в ленивом пейчворке и объемом.</p> <p>Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления.</p> <p>Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой).</p> <p>Аппликация и стёжка (выстёгивание) в пайчворке.</p> <p>Технология пейчворка и его разновидности.</p> <p>Технология техники йо-йошки.</p> <p>Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. Сборка йо-йошек в проект.</p>
Всего	

### 6 класс

Название раздела	Краткое содержание
Технолог	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната,

<p>ия домашнего хозяйства</p>	<p>многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.</p> <p>Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.</p> <p>Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.</p> <p>Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолиственные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.</p> <p>Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Подготовка основы из салфеток, кручение салфетных трубочек, создание эскиза, оклеивание фрагментами, окрашивание черной краской, декорирование золотом/ серебрянной краской, покрытие лаком. А так же оформление на ПК и защита.</p>
<p>Кулинария</p>	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.</p> <p>Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.</p> <p>Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.</p>

	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.</p> <p>Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.</p>
<p>Создание изделий из текстильных материалов</p>	<p>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.</p> <p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.</p> <p>Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.</p> <p>Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.</p> <p>Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.</p> <p>Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание.</p> <p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков</p>



	<p>шва перед вывёртыванием.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.</p> <p>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия</p> <p>Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.</p> <p>Профессия технолог- конструктор.</p>
Художественные ремёсла	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания.</p> <p>Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия.</p> <p>Отпаривание и сборка готового изделия</p> <p>Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.</p> <p>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Практическая работа « вяжем\плетем аксессуар».</p>
Всего	

### 7 класс

Название раздела	Краткое содержание
Оформление интерьера	<p>Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.</p> <p>Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.</p>

	<p>Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.</p> <p>Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.</p> <p>Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор Функции климатических приборов.</p>
<p>Кулинар ия</p>	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.</p> <p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.</p> <p>Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p> <p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.</p> <p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол- фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.</p> <p>Оформление проекта на ПК, разработка приглашения на праздник, разработка меню и защита</p>
<p>Создание изделий из текстильных материалов</p>	<p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p>

	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.</p> <p>Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.</p> <p>Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p> <p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.</p> <p>Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.</p> <p>Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.</p> <p>Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.</p> <p>Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.</p> <p>Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность обработки поясного изделия после примерки.</p> <p>Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.</p> <p>Обработка разреза в шве.</p> <p>Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.</p>
Художественные ремёсла	<p>Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.</p> <p>Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.</p> <p>Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.</p> <p>Проектная работа.</p>
Всего	



**Тематическое планирование (с указанием видов деятельности)**

	<b>Тема урока</b>	<b>Виды деятельности</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
<b>1.</b>	<b>Раздел (блок) 1. Оформление интерьера</b>	<p>овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;</p> <p>овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда; умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;</p> <p>участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;</p>	10	10	10
<b>2.</b>	<b>Раздел (блок) 2. Кулинария</b>	<p>планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;</p> <p>контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p>рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;</p>	18	18	18
<b>3.</b>	<b>Раздел (блок) 3. Создание изделий из текстильных материалов</b>	<p>Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений</p>	24	26	26

		и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;			
<b>4.</b>	<b>Раздел (блок) 4. Художественные ремесла</b>	планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда	16	14	14
<b>5.</b>		Всего	68	68	68







**Календарно-тематическое планирование**

**5 класс**

	<b>Тема урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>По плану</b>	<b>фактически</b>
1.	<b>Раздел (блок) 1. Оформление интерьера - 10 часов</b>	Знакомство с предметом технология. Техника безопасности.	04.09.2020	
2.		Что такое творческий проект. Этапы выполнения.	04.09.2020	
3.		Интерьер кухни, столовой	11.09.2020	
4.		Интерьер кухни, столовой	11.09.2020	
5.		Бытовые электроприборы	18.09.2020	
6.		Бытовые электроприборы	18.09.2020	
7.		«Декупаж». Баночка	25.09.2020	
8.		«Декупаж». Баночка	25.09.2020	
9.		«Декупаж». Баночка	02.10.2020	
10.		«Декупаж». Баночка	02.10.2020	
11.	<b>Раздел (блок) 2. Кулинария – 18 часов</b>	Санитария и гигиена на кухне	09.10.2020	
12.		Физиология питания	09.10.2020	
13.		Бутерброды и горячие напитки	16.10.2020	
14.		Бутерброды и горячие напитки	16.10.2020	
15.		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	23.10.2020	
16.		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	23.10.2020	
17.		Блюда из овощей и фруктов	06.11.2020	
18.		Блюда из овощей и фруктов	06.11.2020	
19.		Блюда из овощей и фруктов	13.11.2020	
20.		Блюда из овощей и фруктов	13.11.2020	
21.		Блюда из яиц	20.11.2020	
22.		Блюда из яиц	20.11.2020	
23.		Блюда из яиц	27.11.2020	
24.		Блюда из яиц	27.11.2020	
25.		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	04.12.2020	
26.		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	04.12.2020	
27.		Проект «Приготовление воскресного завтрака для семьи»	11.12.2020	
28.		Проект «Приготовление воскресного завтрака для семьи»	11.12.2020	
29.	<b>Раздел (блок) 3. Создание изделий из текстильных материалов – 24 часа.</b>	Свойства текстильных материалов	18.12.2020	
30.		Свойства текстильных материалов	18.12.2020	
31.		Конструирование швейных изделий	25.12.2020	
32.		Конструирование швейных	25.12.2020	

		изделий		
33		Конструирование швейных изделий	15.01.2021	
34		Конструирование швейных изделий	15.01.2021	
35		Швейная машина	22.01.2021	
36		Швейная машина	22.01.2021	
37		Швейная машина	29.01.2021	
38		Швейная машина	29.01.2021	
39		Технология изготовления швейных изделий	05.02.2021	
40		Технология изготовления швейных изделий	05.02.2021	
41		Технология изготовления швейных изделий	12.02.2021	
42		Технология изготовления швейных изделий	12.02.2021	
43		Технология изготовления швейных изделий	19.02.2021	
44		Технология изготовления швейных изделий	19.02.2021	
45		Технология изготовления швейных изделий	26.02.2021	
46		Технология изготовления швейных изделий	26.02.2021	
47		Технология изготовления швейных изделий	05.03.2021	
48		Технология изготовления швейных изделий	05.03.2021	
49		Проект «Наряд для завтрака»	12.03.2021	
50		Проект «Наряд для завтрака»	12.03.2021	
<b>51</b>	<b>Раздел (блок) 4. Художественные ремесла-16 часов</b>	Декоративно-прикладное искусство.	19.03.2021	
52		Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	19.03.2021	
53		Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. Как защитить творческий проект .	02.04.2021	
54		Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. Как защитить творческий проект.	02.04.2021	
55		Пэчворк	09.04.2021	
56		Пэчворк	09.04.2021	
57		Пэчворк	16.04.2021	
58		Пэчворк	16.04.2021	

59		Пэчворк	23.04.2021	
60		Пэчворк	23.04.2021	
61		Пэчворк	30.04.2021	
62		Пэчворк	30.04.2021	
63		Пэчворк	07.05.2021	
64		Пэчворк	07.05.2021	
65		Резерв	14.05.2021	
66		Резерв	14.05.2021	
67		Резерв	21.05.2021	
68		Резерв	21.05.2021	

**6 класс**

	<b>Тема урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>По плану</b>	<b>фактич ески</b>
1.	<b>Раздел (блок) 1. Технология домашнего хозяйства - 10 часов</b>	Техника безопасности на уроках технологии.	04.09.2020	
2.		Планировка жилого дома, зональность.	04.09.2020	
3.		Интерьер жилого дома	11.09.2020	
4.		Интерьер жилого дома	11.09.2020	
5.		Комнатные растения в интерьере	18.09.2020	
6.		Комнатные растения в интерьере	18.09.2020	
7.		«Декупаж». Баночка.	25.09.2020	
8.		«Декупаж». Баночка.	25.09.2020	
9.		«Декупаж». Баночка.	02.10.2020	
10.		«Декупаж». Баночка.	02.10.2020	
11.	<b>Раздел (блок) 2. Кулинария – 18 часов</b>	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	09.10.2020	
12.		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	09.10.2020	
13.		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	16.10.2020	
14.		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	16.10.2020	
15.		Блюда из мяса	23.10.2020	
16.		Блюда из мяса	23.10.2020	
17.		Блюда из мяса	06.11.2020	
18.		Блюда из мяса	06.11.2020	
19.		Блюда из птицы	13.11.2020	
20.		Блюда из птицы	13.11.2020	
21.		Блюда из птицы	20.11.2020	
22.		Блюда из птицы	20.11.2020	
23.		Заправочные супы	27.11.2020	
24.		Заправочные супы	27.11.2020	
25.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	04.12.2020		
26.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	04.12.2020		
27.	Горячие бутерброды	11.12.2020		
28.	Горячие бутерброды	11.12.2020		
29.	<b>Раздел (блок) 3. Создание изделий из текстильных материалов – 26 часа.</b>	Свойства текстильных материалов	18.12.2020	
30.		Свойства текстильных материалов	18.12.2020	
31.		Конструирование швейных изделий	25.12.2020	

32		Конструирование швейных изделий	25.12.2020	
33		Конструирование швейных изделий	15.01.2021	
34		Конструирование швейных изделий	15.01.2021	
35		Моделирование швейных изделий	22.01.2021	
36		Моделирование швейных изделий	22.01.2021	
37		Моделирование швейных изделий	29.01.2021	
38		Моделирование швейных изделий	29.01.2021	
39		Швейная машина	05.02.2021	
40		Швейная машина	05.02.2021	
41		Технология изготовления швейных изделий	12.02.2021	
42		Технология изготовления швейных изделий	12.02.2021	
43		Технология изготовления швейных изделий	19.02.2021	
44		Технология изготовления швейных изделий	19.02.2021	
45		Технология изготовления швейных изделий	26.02.2021	
46		Технология изготовления швейных изделий	26.02.2021	
47		Технология изготовления швейных изделий	05.03.2021	
48		Технология изготовления швейных изделий	05.03.2021	
49		Технология изготовления швейных изделий	12.03.2021	
50		Технология изготовления швейных изделий	12.03.2021	
51		Технология изготовления швейных изделий	19.03.2021	
52		Технология изготовления швейных изделий	19.03.2021	
53		Проект «Наряд для семейного обеда»	02.04.2021	
54	<b>Раздел (блок) 4. Художественные ремесла-14 часов</b>	Вяжем крючком	02.04.2021	
55		Вяжем крючком	09.04.2021	
56		Вяжем крючком	09.04.2021	
57		Вяжем крючком	16.04.2021	
58		Вяжем крючком	16.04.2021	
59		Вяжем крючком	23.04.2021	
60		Вяжем спицами	23.04.2021	
61		Вяжем спицами	30.04.2021	
62		Вяжем спицами	30.04.2021	

63		Вяжем спицами	07.05.2021	
64		Резерв	07.05.2021	
65		Резерв	14.05.2021	
66		Резерв	14.05.2021	
67		Резерв	21.05.2021	
68		Резерв	21.05.2021	

### 7 класс

	Тема урока	Тема урока	По плану	фактически
1.	<b>Раздел (блок) 1. Технология домашнего хозяйства - 10 часов</b>	Техника безопасности на уроках технологии.	04.09.2020	
2.		Отличие загородного дома от квартиры в многоэтажном здании. Плюсы и минусы.	04.09.2020	
3.		Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	11.09.2020	
4.		Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	11.09.2020	
5.		Гигиена жилища	18.09.2020	
6.		Бытовые электроприборы	18.09.2020	
7.			25.09.2020	
8.		«Декупаж». Баночка.	25.09.2020	
9.		«Декупаж». Баночка.	02.10.2020	
10.		«Декупаж». Баночка.	02.10.2020	
11.	<b>Раздел (блок) 2. Кулинария – 18 часов</b>	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	09.10.2020	
12.		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	09.10.2020	
13.		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	16.10.2020	
14.		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	16.10.2020	
15.		Изделия из жидкого теста	23.10.2020	
16.		Изделия из жидкого теста	23.10.2020	
17.		Изделия из жидкого теста	06.11.2020	
18.		Изделия из жидкого теста	06.11.2020	
19.		Виды теста и выпечки	13.11.2020	
20.		Виды теста и выпечки	13.11.2020	
21.		Сладости, десерты, напитки	20.11.2020	
22.		Сладости, десерты, напитки	20.11.2020	
23.		Сладости, десерты, напитки	27.11.2020	
24.		Сладости, десерты, напитки	27.11.2020	
25.		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	04.12.2020	
26.		Сервировка сладкого стола.	04.12.2020	

		Праздничный этикет		
27		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	11.12.2020	
28		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	11.12.2020	
<b>29</b>	<b>Раздел (блок) 3. Создание изделий из текстильных материалов – 26 часа.</b>	Свойства текстильных материалов	18.12.2020	
30		Конструирование швейных изделий	18.12.2020	
31		Конструирование швейных изделий	25.12.2020	
32		Моделирование швейных изделий	25.12.2020	
33		Моделирование швейных изделий	15.01.2021	
34		Швейная машина	15.01.2021	
35		Технология изготовления швейных изделий	22.01.2021	
36		Технология изготовления швейных изделий	22.01.2021	
37		Технология изготовления швейных изделий	29.01.2021	
38		Технология изготовления швейных изделий	29.01.2021	
39		Технология изготовления швейных изделий	05.02.2021	
40		Технология изготовления швейных изделий	05.02.2021	
41		Технология изготовления швейных изделий	12.02.2021	
42		Технология изготовления швейных изделий	12.02.2021	
43		Технология изготовления швейных изделий	19.02.2021	
44		Технология изготовления швейных изделий	19.02.2021	
45		Технология изготовления швейных изделий	26.02.2021	
46		Технология изготовления швейных изделий	26.02.2021	
47		Проект «Наряд»	05.03.2021	
48		Проект «Наряд»	05.03.2021	
49		Свойства текстильных материалов	12.03.2021	
50		Конструирование швейных изделий	12.03.2021	
<b>51</b>		Конструирование швейных изделий	19.03.2021	
52		Моделирование швейных изделий	19.03.2021	
53		Моделирование швейных изделий	02.04.2021	

54	<b>Раздел (блок) 4. Художественные ремесла-14 часов</b>	Ручная роспись тканей	02.04.2021	
55		Ручная роспись тканей	09.04.2021	
56		Ручная роспись тканей	09.04.2021	
57		Ручная роспись тканей	16.04.2021	
58		Ручная роспись тканей	16.04.2021	
59		Ручная роспись тканей	23.04.2021	
60		Ручная роспись тканей	23.04.2021	
61		Ручная роспись тканей	30.04.2021	
62		Вышивание	30.04.2021	
63		Вышивание	07.05.2021	
64		Вышивание	07.05.2021	
65		Вышивание	14.05.2021	
66		Вышивание	14.05.2021	
67		Вышивание	21.05.2021	
68		Вышивание	21.05.2021	

## УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКО И МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

### Состав полного учебно-методического комплекта 5 класса.

1. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. — 4-е изд., стереотип. — М.: Вентана-Граф, 2019. — 192 с.: ил. — (Российский учебник). ISBN 978-5-360-10301-1
2. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, Н.А. Буглаева. — 2-е изд., стереотип. — М.: Вентана-Граф, 2019. — 96 с.: ил. — (Российский учебник). ISBN 978-5-360-10503-9
3. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н.В. Сеница. — М.: Вентана-Граф, 2016. — 144 с. ISBN 978-5-360-06473-2
4. Технология. Технологии ведения дома. Технологические карты: 5 класс: методическое пособие / Н. В. Сеница. — М.: Вентана-Граф, 2018. — 109, [3] с. ISBN 978-5-360-08726-7

### Состав полного учебно-методического комплекта 6 класса.

1. Технология. Технологии ведения дома. Технологические карты: 6 класс: методическое пособие / Н. В. Сеница. — М.: Вентана-Граф, 2018. — 108, [4] с. — (Российский учебник). ISBN 978-5-360-08768-7
2. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. — 3-е изд., стереотип. — М.: Вентана-Граф, 2019. — 192 с.: ил. — (Российский учебник). ISBN 978-5-360-10298-4
3. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: методическое пособие / Н.В.



Синица. — М.: Вентана-Граф, 2016. — 160 с. ISBN 978-5-360-06609-5

4. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица. — 2-е изд., стереотип. — М.: Вентана-Граф, 2019. — 96 с.: ил. — (Российский учебник). ISBN 978-5-360-09237-7

#### **Материально-техническое обеспечение**

- Столовые приборы и столовая посуда
- Швейное оборудование
- Техника для шитья
- Швейное оборудование



*Дата* \_\_\_\_\_ *подпись* \_\_\_\_\_

Прошито, пронумеровано

33 / Даврен 744

листа

О.Б. Койдан

34.01.2012

