



муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение «Школа № 78  
имени Героя Советского Союза П.Ф. Ананьева»  
городского округа Самара

ПРОВЕРЕНО

Зам. директора по УВР

Каримов /Каримова Е.В./

« 31 » 08 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Смирнов /Смирнов В.Н./

МБОУ Школы №78 г.о. Самара

Приказ № 280 от « 01 » 09 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет (курс) технология Класс (ы) 5-7

Учитель (педагог) Смирнова Татьяна Борисовна

Кол. часов поуч. плану 68 в ГОД

30 в 1 полугодии 38 во 2 полугодии

28 в неделю

Составлена в соответствии с программой примерная авторская программа  
(название и авторы программы)

учебного курса «Технология» под ред. А.Т. Тищенко и В.Д. Симоненко  
2017г.

Рекомендованной (утвержденной) приказ Минобрнауки РФ №31/2. 2015г.  
(кем рекомендована, утверждена, когда)

Учебник:

Автор А.Т. Тищенко, Н.В. Смирнова

Название Технология

Издательство «Вентана-Граф» год издания 2010

Рассмотрена на заседании МО учителей Естественно-математического и прикладного цикла

Протокол № 1 « 29 » 08 2022 г.

Председатель МО Атеева И.В. /Атеева И.В./

## Рабочая программа

Рабочая программа по предмету «Технология» изложена в рамках двух направлений: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома». Соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (2010г.), «Примерной программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы»

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

Рабочая программа реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5-8 классов, которые подготовлены авторским коллективом (А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко) в развитие учебников, созданных под руководством профессора В.Д. Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф» 2017. Программа обеспечена учебниками: Технологии ведения дома. 5 класс Учебник./ Н.В. Сеница., В.Д. Симоненко- М.: «Вентана- Граф», 2020; Технологии ведения дома. 6 класс Учебник./ Н.В. Сеница., В.Д. Симоненко- М.: «Вентана- Граф», 2021; Технологии ведения дома. 7 класс Учебник./ Н.В. Сеница., В.Д. Симоненко- М.: «Вентана- Граф», 2018; Технологии ведения дома. 8 класс Учебник./ В.Д. Симоненко, А.А. Электров- М.: «Вентана- Граф», 2018;

Целью рабочей программы является обеспечение выполнения требований Стандарта:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности.
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.
- Овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов.
- Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий.
- Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению

Задачи изучения предмета «Технология»:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Рабочая программа рассчитана на изучение дисциплины в количестве 2 часов в неделю, в год - 68 часов в 5-7 классах, 34 часа в 8 классе в соответствии с учебным планом, целями и задачами МБОУ Школа № 78 г. о. Самара. В ней учитываются основные идеи и положения федеральных государственных стандартов, а также накопленный опыт преподавания предмета в школе.

### **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии, технологии животноводства).

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся: познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Каждый компонент примерной программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

## **Требования к результатам обучения и освоению содержания курса**

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются: В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
  - выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
  - документирование результатов труда и проектной деятельности;
  - расчет себестоимости продукта труда;
  - примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

#### В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

#### В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;



- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

### **Направление « Индустриальные технологии»**

<b>Ученик научиться</b>	<b>Ученик получит возможность научиться</b>
<b>Технологии обработки конструкционных материалов</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объектов;</li> <li>• читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;</li> <li>• выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;</li> <li>• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;</li> <li>• Осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющим инновационные элементы.</li> </ul>
<b>Электротехника</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрофицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;</li> <li>• Осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учетом необходимости</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составлять электрические схемы. Которые применяются при разработке электроустановок. создании и эксплуатации электрофицированных приборов и аппаратов. используя дополнительные источники информации;</li> <li>• Осуществлять процессы сборки. Регулировки или ремонта объектов. Содержащих электрические цепи с элементами электроники.</li> </ul>

экономии электрической энергии.

## Направление « Технологии ведения дома»

Ученик научиться	Ученик получит возможность научиться
<b>Кулинария</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов. Молока и молочных продуктов. яиц. рыбы, мяса, птицы, различных видов теста. Круп. Бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей ее организма;</li> <li>• Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей ее организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовать свое рациональное питание; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;</li> <li>• Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета;</li> <li>• Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;</li> </ul>
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</li> <li>• Выполнять влажно-тепловую обработку изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнять несложные приемы моделирования шв. Изделий;</li> <li>• Определять и исправлять дефекты шв. Изделий;</li> <li>• Выполнять художественную отделку шв. Изделий;</li> <li>• Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;</li> <li>• Определять основные стили и современные направления моды.</li> </ul>
<b>Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия. Сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов;</li> <li>• Осуществлять презентацию,</li> </ul>
<p>выполнения работ; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться видами проектной документации; готовить пояснительную записку; представлять проект к защите.</li> </ul>	<p>экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку продукта как товара на рынке; разрабатывать рекламу.</p>
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соответствия своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Планировать профессиональную карьеру;</li> <li>• Рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;</li> <li>• Ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;</li> <li>• Оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.</li> </ul>

## Содержание программы

### Технологии домашнего хозяйства

#### Тема 1. Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними

Способы ухода за различными видами половых покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт.

Средства для ухода за раковинами и посудой. Средства для ухода за мебелью. Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели.

Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту.

Выбор технологий длительного хранения одежды и обуви. Уход за окнами. Способы утепления окон в зимний период.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение мелкого ремонта обуви, мебели, восстановление лакокрасочных покрытий и сколов.

Удаление пятен с одежды и обивки мебели. Соблюдение правил безопасности и гигиены.

## **Тема 2. Эстетика и экология жилища**

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Способы определения места положения скрытой электропроводки. Современные системы фильтрации воды.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Оценка микроклимата в доме. Определение места положения скрытой электропроводки. Разработка плана размещения осветительных приборов. Подбор бытовой техники по рекламным проспектам. Разработка вариантов размещения бытовых приборов.

### **Тема 3. Бюджет семьи**

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупки. Права потребителя и их защита.

Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и региональных рыночных цен.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Положения законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов или услуг, примерная оценка доходности предприятия

### **Тема 4. Технологии ремонтно-отделочных работ**

Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ.

Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей.

Назначение и виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Технологии наклейки обоев встык и внахлест.

Способы размещения декоративных элементов в интерьере.

Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ.

Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ.

### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку: заделка трещин, шпатлевание, шлифовка. Подбор и составление перечня инструментов. Выбор краски по каталогам. Окраска поверхностей. Подбор обоев по каталогам и образцам. Выбор обойного клея под вид обоев. Наклейка различных типов обоев (на лабораторных стендах).

Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами.

Оформление эскиза приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

### **Тема 5. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации**

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Виды инструментов и приспособлений для санитарно-технических работ. Их назначение, способы и приемы работы с ними.

Устройство водоразборных кранов и вентиляей. Способы монтажа кранов, вентиляей и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов.

Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентиляях, сливных бачках. Способы ремонта запорной аппаратуры.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Ознакомление с сантехническими инструментами и приспособлениями. Изготовление троса для чистки канализационных труб. Изготовление резиновых шайб и прокладок к вентилям и кранам.

Разборка и сборка запорных устройств системы водоснабжения со сменными буксами. Учебные работы по замене прокладок и установке новых герметизирующих колец в запорных устройствах со сменными буксами.

## **Электротехника**

### **Тема 1. Электромонтажные и сборочные технологии**

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические обозначения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Установочные изделия. Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами и приемами пользования электромонтажными инструментами; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Подсоединение проводов к электрическому патрону, выключателю, розетке. Ознакомление с видами и приемами пользования электромонтажными инструментами. Монтаж проводов в распределительной коробке. Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в цепи. Проверка пробником соединений и проводов в простых электрических цепях.

## **Тема 2. Электротехнические устройства с элементами автоматики**

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии.

Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Виды датчиков (механические, контактные, реостат), биметаллические реле.

Понятие об автоматическом контроле и о регулировании. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение схем квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной проводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты.

Сборка и испытание модели автоматической сигнализации о достижении максимального уровня жидкости или температуры (из деталей электро-конструктора).

## **Тема 3. Бытовые электроприборы**

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин.

### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*



Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.

## ***Современное производство и профессиональное образование***

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

Сферы и отрасли современного индустриального производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования.

Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды сквозных профессий по отраслям индустриального производства.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

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

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

Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства

## **Технологии исследовательской и опытнической деятельности**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Порядок выбора темы проекта. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг.

Обоснование конструкции изделия и этапов ее изготовления.

Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки). Творческие методы поиска новых решений: морфологический анализ, метод фокальных объектов. Экспертные методы сравнения вариантов решений.

Методы поиска научно-технической информации. Применение ЭВМ для поиска информации и формирования базы данных.

Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Применение ЭВМ при проектировании изделий. Классификация производственных технологий. Технологическая и трудовая дисциплина на производстве.

Методы определения себестоимости изделия. Производительность труда. Цена изделия как товара.

Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проектов.

Экономическая оценка стоимости выполнения проекта.

#### *Примерные темы практических работ*

Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. Обоснование идеи изделия на основе маркетинговых опросов. Поиск необходимой информации и создание баз данных с использованием ЭВМ.

Коллективный анализ возможностей изготовления изделий, предложенных учащимися. Выбор видов изделий. Конструирование и дизайн-проектирование изделия с использованием компьютера, определение состава деталей. Выполнение эскиза, модели изделия. Составление учебной инструкционной карты.

Изготовление деталей и контроль их размеров. Сборка и отделка изделия. Оценка себестоимости изделия с учетом затрат труда, ее сравнение с возможной рыночной ценой товара. Разработка варианта рекламы. Подготовка пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта.

#### **Направление « Технологии ведения дома »**

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

### ***Раздел 1. Кулинария***

#### **Тема 1. Санитария и гигиена**

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

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

#### **Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

### **Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. **Тема 4. Блюда из овощей**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.

Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

### **Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

### **Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

### **Тема 7. Блюда из птицы**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

### *Примерная тема практической работы*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

### **Тема 8. Блюда из мяса**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

### **Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

### **Тема 10. Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

### **Тема 11. Изделия из теста**

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление вареников с начинкой. Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста.

## **Тема 12. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

## **Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества и состава продуктов для похода. Контроль качества воды из природных источников.

## ***Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов***

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

### **Тема 2. Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани.

### **Тема 4. Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.



*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Классово-социальное положение человека и его отражение в costume. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

— обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

### **Раздел 3. Художественные ремесла**

#### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Экскурсия в музей.*

#### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

### **Тема 3. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Тема 4. Роспись ткани**

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

*Примерная тема лабораторно-практической работы* Оформление изделий в технике «узелковый батик».

### **Тема 5. Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

*Примерная тема практической работы* Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

### **Тема 6. Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

## **Раздел 4. Оформление интерьера**

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

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

## **Тема 2. Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Примерная тема лабораторно-практической работы* Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

## **Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

## **Раздел 5. Электротехника**

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

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием .

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

## ***Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение***

### **Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

## ***Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности***

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

## **Требования к уровню подготовки учащихся**

### **Технологии домашнего хозяйства**

**Учащиеся должны научиться:** Выполнять мелкий ремонт обуви, мебели, восстанавливать лакокрасочные покрытия и сколы. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды и обивки мебели. Оценивать микроклимат в доме. Проводить диагностику места положения скрытой электропроводки. Разрабатывать план размещения осветительных приборов. Подбирать параметры

бытовой техники по рекламным проспектам. Разрабатывать варианты размещения бытовых приборов. Оценивать источники доходов семьи. Планировать расходы семьи. Минимизировать расходы в бюджете семьи. Анализировать и проверять качество и потребительские свойства товаров. Осуществлять оптимальную подготовку рабочего места для эффективной деятельности. Подбирать инструменты. Выбирать краски по каталогам. Подбирать информацию о материалах по каталогам и образцам. Выбирать средства для трудового процесса. Выполнять эскизы оформления стен декоративными элементами. Создавать эскиз приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений с помощью специальных программ ЭВМ. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Осваивать приемы пользования инструментами и приспособлениями. Проектировать и изготавливать простые инструменты и полуфабрикаты. Разбирать и собирать элементы изучаемой системы. Тренироваться в выполнении технологических операций.

### **Электротехника**

**Учащиеся должны научиться:** Читать схемы. Собирать электрические цепи по схемам. Контролировать работу цепи. Тренироваться в использовании инструментов и приспособлений. Овладеть умениями по выполнению технологических операций. Проектировать и изготавливать электрифицированные установки. Контролировать результаты труда. Выполнять правила безопасности труда и электробезопасности. Исследовать схемы и цепи электроустановок. Проектировать и собирать модели реальных объектов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов и цепей. Исследовать характеристики источников света. Подбирать оборудование с учетом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроустановок. Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии. Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов. Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

### **Современное производство и профессиональное образование**

**Учащиеся должны научиться:** Анализировать структуру предприятия и профессионального деления работников. Исследовать деятельность производственного предприятия, фермы или предприятия сервиса. Профессиональное самоопределение. Оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Находить информацию и составлять базу данных о путях профессионального образования. Проводить диагностику и самодиагностику способностей, склонностей и качеств личности. Профессиональное самоопределение. Построение планов профессиональной карьеры. Анализировать типовые структуры предприятия и профессионального деления работников. Знакомиться с технологической культурой современного производства. Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями. Находить информацию о возможностях получения профессионального образования. Посещать предприятие легкой промышленности.

### **Технологии исследовательской и опытнической деятельности**

**Учащиеся должны научиться:** Обосновывать идею изделия на основе маркетинговых опросов. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления изделий. Выбирать виды изделий. Конструировать и выполнять дизайн-проектирование с применением ЭВМ. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять

проект, Подготавливать документацию на ЭВМ. Оценивать себестоимость изделия. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта. Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформлять интерьер декоративными растениями. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготавливать сувенир или декоративное панно в технике ручного ткачества. Создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Участвовать в проектах социальной направленности

## **Технологии ведения дома**

### **Кулинария**

**Учащиеся должны научиться:** Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам. Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Подсушивать хлеб для канале в жарочном шкафу или тостере. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе». Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Органолептически оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Определять качество молока органолептическими и лабораторными методами. Готовить молочный суп или молочную кашу.

Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов. Готовить блюда из творога. Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определять срок годности рыбных консервов. Читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую кулинарную обработку чешуйчатой рыбы. Разделять соленую рыбу. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из

рыбы и нерыбных продуктов моря. Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из домашней птицы. Оформлять готовое блюдо из птицы и подавать его к столу. Сервировать стол к обеду. Проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса. Определять качество мяса органолептическими и лабораторными методами. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса (варка, жарка, тушение, запекание, жарка во фритюре, копчение и др.). Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки. Готовить натуральную рубленую массу из мяса. Выбирать, готовить и оформлять блюда из мяса. Планировать последовательность технологических операций. Проводить самооценку качества приготовленного блюда по картам контроля. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Планировать время на приготовление выбранного блюда. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ в продуктах. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши. Готовить гарнир из макаронных изделий. Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий. Определять консистенцию блюда. Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа. Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон для заправочного супа. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Изготавливать тесто и начинку для пельменей или вареников. Готовить вареники с начинкой. Готовить тесто для блинов. Выпекать блины. Готовить пресное слоеное тесто. Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста. Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню. Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину. Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. Контролировать качество воды из природных источников. Подготавливать природную воду к употреблению.

Готовить пищу в походных условиях. Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе

### **Создание изделий из текстильных материалов**

**Учащиеся должны научиться:** Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевой нити в ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований. Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять



машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Заменять иглу в швейной машине. Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Выполнять зигзагообразную строчку. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой. Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения. Чистить и смазывать швейную машину. Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине. Овладевать безопасными приемами труда. Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие. Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения). Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов. Находить информацию о современных направлениях моды. Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды. Выполнять эскизную разработку модели спортивной одежды по чертежу швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов. Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою. Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.

Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Овладевать безопасными приемами труда. Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки

### **Художественные ремесла**

**Учащиеся должны научиться:** Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ. Посещать музей этнографии. Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их

стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др. Изучать различные виды техники лоскутного шитья.

Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Выбирать краситель и ткань для изделия. Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика. Организовывать рабочее место. Выбирать краски и кисти. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. Посещать музей. Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты. Подбирать крючок и нитки для вязания. Взять образцы крючком. Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов для платьев. Подбирать спицы и нитки для вязания. Взять образцы и изделия на спицах.

### **Оформление интерьера**

**Учащиеся должны научиться:** Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическим, санитарно-гигиеническим и требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой. Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий. Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере. Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты. Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями.

### **Учебно-тематический план Технология, 5 класс**

№п/п	Изучаемый материал	Кол-во часов	Контроль (пр.раб)
1	Технология домашнего хозяйства	4	
2	Электротехника	4	
3	Кулинария	16	3
4	Создание изделий из текстильных материалов	28	5
5	Художественные ремесла	12	2
6	Технология творческой деятельности	4	
	ИТОГО	68	10

### **Технология, 6 класс**

№п/п	Изучаемый материал	Кол-во часов	Контроль (пр.раб)
1	Технология домашнего хозяйства	6	
2	Кулинария	18	1
3	Создание изделий из текстильных материалов	28	6
4	Художественные ремесла	12	2
5	Технология творческой деятельности	4	
	ИТОГО	68	9

## Технология, 7 класс

№п/п	Изучаемый материал	Кол-во часов	Контроль (пр.раб)
1	Технология домашнего хозяйства	8	
2	Кулинария	16	3
3	Создание изделий из текстильных материалов	28	5
4	Художественные ремесла	16	4
	ИТОГО	68	12

## Технология, 8 класс

№п/п	Изучаемый материал	Кол-во часов	Контроль (пр.раб)
1	Технология домашнего хозяйства	4	
2	Электротехника	12	1
3	Электромонтажные и сборочные технологии	4	
4	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2	
5	Семейная экономика	6	1
6	Современные производства и профессиональное самоопределение	4	1
7	Технология творческой деятельности	2	
	ИТОГО	34	3

### Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся по технологии.

Контроль знаний и умений учащихся подразделяется на предварительный, текущий и итоговый, он дает возможность учителю совершенствовать учебный контроль.

Результатом оценки знаний и умений учащихся является отметка, выставляемая в журнал. Её ставят за фактические знания и умения, предусмотренные учебной программой. Проверка знаний учащихся осуществляется путем устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ. Для сокращения времени, затрачиваемого на контроль, используются тестовые задания. При этом целесообразно применять тесты нескольких видов:

- с выбором одного, двух или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов;
- на соответствие;
- с требуемым текстовым заполнением;
- на установление правильной последовательности действий.

**Примерные нормы оценки знаний и умений учащихся.**

### ***При устной проверке знаний:***

#### ***1 Оценка «5» ставится, если ученик:***

- Овладел программным материалом, ясно понимает роль технологического процесса по изготовлению швейных изделий;
- Дает четкий и правильный ответ по разделам программы, выявляющий понимание учебного материала и характеризующий прочностью усвоения знаний;
- Грамотно использует в речи швейную терминологию ручных, машинных, влажно – тепловых работ;
- Допускает некоторые оговорки, которые легко исправляет по требованию учителя.

#### ***2 Оценка «4» ставится, если ученик:***

- Овладел программным материалом, но допускает незначительные пробелы в знаниях;
- Дает правильный ответ, с допустимым логическим несоответствием и последовательностью в изложении;
- Допущенные ошибки и неполноту ответа исправляет только с помощью учителя

#### ***3 Оценка «3» ставится, если ученик:***

- Основной программный материал знает нетвердо, но большинство терминов может вспомнить после подсказки учителя;
- Ответ дает неполный, несвязный, не может привести соответствующие примеры из жизни;
- Путается в швейной терминологии, требует постоянной помощи учителя или графических подсказок.

#### ***4 Оценка «2» ставится, если ученик:***

- Обнаруживает незнание или непонимание большей части учебного материала;
- Отвечает, допуская грубые ошибки, которые не может исправить с помощью учителя;
- Не умеет использовать при ответе на поставленные вопросы рисунки, чертежи и др. наглядности.

#### ***5 Оценка «1» ставится, если ученик:***

- Обнаруживает полное отсутствие каких – либо знаний по программному материалу.

### ***При выполнении практических работ:***

#### ***1 Оценка «5» ставится, если ученик:***

- Выполняет работу самостоятельно, своевременно, качественно с соблюдением правил техники безопасности;
- При выполнении работ грамотно использует технологические карты сопровождения, схемы, рисунки;
- Своевременно обращается за помощью к учителю при незначительных трудностях в обслуживании швейного оборудования;

#### ***2 Оценка «4» ставится, если ученик:***

- Самостоятельно, но с небольшими затруднениями выполняет трудовые приемы по обработке ткани, легко исправляет ошибки с помощью учителя;
- Справочный материал использует, но не всегда в нем ориентируется;
- Работу выполняет с некоторыми огрехами в качестве, иногда не успевает выполнить ее в срок;

#### ***3 Оценка «3» ставится, если ученик:***

- Работу выполняет неуверенно, допускает ошибки в последовательности, не старается выполнить качественно;
- Наглядный материал использует не всегда, только после указания на его применение учителем;
- Помощь учителя принимает неохотно, работу в срок не выполняет.

4 Оценка «2» ставится, если ученик:

- Не справляется с работой в срок. Качество работы недопустимо с предложенными образцами;
- Помощь учителя не принимает, указания не выполняет. Пользоваться наглядным материалом не умеет.

5 Оценка «1» ставится, если ученик:

- Не подготовлен к работе, не выполняет ее. Совершенно не владеет трудовыми приемами, навыками, предусмотренными программой.

### Формы и средства контроля

В основе программы лежат практические занятия, реже - написание творческих, проектных работ, рефератов, выполнение домашних заданий, контрольных работ. Поскольку уроки носят практический характер, то существуют следующие виды контроля:

- предварительный контроль,
- промежуточный (текущий) контроль,
- тематический контроль,
- самоконтроль,
- взаимоконтроль,
- итоговый.

№ п/п	Виды контроля
1	Контрольные работы (тестирование)
2	Тематический, текущий контроль (тестирование)
3	Практические работы
4	Творческие и развивающие задания
5	Творческий проект

### Критерии оценивания творческих проектов

№	Оцениваемый параметр	баллы	
		маж	оценка
<b>Пояснительная записка</b>			
1.	Общее оформление	1	
2.	Актуальность. Обоснование проблемы и формулировка темы проекта	1	
3.	Сбор информации по теме проекта. Анализ прототипов.	1	
4.	Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идей	1	
5.	Выбор технологии изготовления изделия	1	

6.	Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технология его изготовления	1	
7.	Разработка конструкторской документации, качество графики.	1	
8.	Описание изготовления изделия	1	
9.	Описание окончательного варианта изделия	1	
10.	Эстетическая оценка выбранного варианта	1	
11.	Экономическая и экологическая оценка готового изделия	1	
12.	Реклама изделия	1	
	<b>Итого:</b>	12	
<b>Оценка изделия</b>			
1.	Оригинальность конструкции	6	
2.	Качество изделия	6	
3.	Соответствие изделия проекту	6	
4.	Практическая значимость	6	
	<b>Итого:</b>	24	
<b>Оценка защиты проекта</b>			
1.	Формулировка проблемы и темы проекта	2	
2.	Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи	2	
3.	Описание технологии изготовления изделия	2	
4.	Четкость и ясность изложения	1	
5.	Глубина знаний и эрудиция	2	
6.	Время изложения	1	
7.	Самооценка	2	
8.	Ответы на вопросы	2	
	<b>Итого:</b>	14	
	<b>Всего:</b>	50	

		<p>Технология:  программа: 5-8  классы/  А.Т  .  Тищенко,  Н.В  .  Синица.-  М  .: Вентана-граф,2012</p>	<p>классы. Пособие для  учителя/ И.А. Сасова.-  М.: Вентана-граф,    3.Технология.  Технологии ведения  дома.5 класс Пособие  для учителя/ Н.В.  Синица.- М.: Вентана-  граф,    4.Технология.  Технологии ведения  дома 5 класс/  Электро  нный образовательный  ресурс (на CD).    5.Технологии  ведения дома.  Технический труд 5-8  классы  Методическое  пособие/П.С.  Самородский, В.Д.  Симоненко.- М.:  Вентана-граф</p>
--	--	--	--

Технология	6	<p>Примерная программа основного общего образования по направлению «технология. Обслуживающий труд», составленная на основе федерального компонента государственного стандарта основного образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д. Симоненко</p>	<p>Симоненко В.Д. Технология: учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек)/ В.Д. Симоненко и др.; под ред. В.Д. Симоненко.-М.: Вентана –Граф, 2009</p>	<p>1. Левицкая Л.В. Занятия по трудовому обучению / Л.В. Левицкая и др. – М.: Просвещение</p> <p>2. Технология: сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл./ авт.-сост. Е.И. Колусева.- Волгоград: Учитель</p> <p>3. Хуравская В.М. Десять творческих проектов для учащихся 6-9 классов/ В.М. Хуравская, В.Д. Симоненко.- БрянскбНИЦ «Октид»</p> <p>4. Технология. 6 класс: поурочные планы по учебнику В.Д. Симоненко, Ю.В. Крупской\ авт.-сост.</p>
				<p>Г.П. Попова.- Волгоград: Учитель</p> <p>5. Технологии ведения дома. Технический труд 5-8 классы Методическое пособие/П.С. Самородский, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана-граф</p>



Технология	7	<p>Примерная программа основного общего образования по направлению «технология. Обслуживающий труд», составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д. Симоненко</p>	<p>Симоненко В.Д. Технология: учебник для учащихся 7класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек)/ В.Д. Симоненко и др.; под ред.В.Д. Симоненко.-М.: Вентана –Граф, 2009</p>	<p>1. Левицкая Л.В. Занятия по трудовому обучению / Л.В. Левицкая и др. – М.: Просвещение</p> <p>2 Технология: сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл./ авт.-сост. Е.И. Колусева.- Волгоград: Учитель</p> <p>3 Хуравская В.М. Десять творческих проектов для учащихся 6-9 классов/ В.М. Хуравская, В.Д. Симоненко.- БрянскбНИЦ «Октид»</p> <p>4 Технология. 7 класс: поурочные планы по учебнику В.Д. Симоненко, Ю.В. Крупской\ авт.-сост. Г.П. Попова.- Волгоград: Учитель</p> <p>5. Технологии ведения дома. Технический труд 5-8 классы Методическое пособие/П.С. Самородский, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана-граф</p>
------------	---	---	--	--

Технология	8	<p>Примерная программа основного общего образования по направлению деятельности «технология. Обслуживающий труд», составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д. Симоненко</p>	<p>Симоненко В.Д. Технология: учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек)/ В.Д. Симоненко и др.; под ред. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана -Граф, 2009</p>	<p>1. Хуравская В.М. Десять творческих проектов для учащихся 6-9 классов/ В.М. Хуравская, В.Д. Симоненко. - БрянскбНИЦ «Октид»</p> <p>2. Технология. 8 класс: поурочные планы по учебнику В.Д. Симоненко, Ю.В. Крупской\ авт.-сост. Г.П. Попова. - Волгоград: Учитель,</p> <p>3. Технологии ведения дома. Технический труд 5-8 классы Методическое пособие/ П.С. Самородский, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-граф,</p> <p>4. Райзберг Б.А. Основы экономики предпринимательства: учеб. Пособие для общеобразовательных школ, лицеев/ Б.А. Райзберг. - М.,</p> <p>5. Климов Е.А. Основы производства. Выбор профессии: проб. Учебное пособие для учащихся 8-9 классов</p>
------------	---	--	--	---

**Материально-технические условия реализации программы**

Кабинет домоводства	Стол ученический – 15 шт. Стул ученический – 30 шт. Стол учителя Стул учителя Доска Холодильник Утюг Гладильная доска Плита Зеркало Набор посуды Чайный сервиз Чайник Швейная машина с ножным приводом – 11 шт. Швейная машина с ручным приводом – 5 шт.	Персональ ный компьютер
------------------------	--	-------------------------------

### Учебно-методическое обеспечение программы

#### Общая характеристика кабинета технологии.

Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов – мастерских по соответствующим направлениям .

Кабинеты оснащены соответствующей наглядной информацией ( инструкции по ТБ)

Рабочие места для девочек укомплектованы следующим *оборудованием*:

- Швейные машины с ручным приводом – 5шт.,
- Утюг – 1 шт., Холодильник -1шт., СВЧ–1шт. ,
- утюжильная доска – 1шт,
- манекен- 1шт.
- пульверизатор – 1шт.
- электрические плиты
- наборы кухонной посуды и инструменты

*и инструментами:*

ножницы, линейки, напёрстки, резец портновский, иглы швейные и машинные, сантиметровые ленты, портновские булавки, вязальные спицы и крючки.

#### Литература для учителя:

1. Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования: Проект / Российская академия образования; под ред. А.М. Кондакова, А.А. Кузнецова. - М.: Просвещение. - 40 с. - (Стандарты второго поколения).

2. Фундаментальное ядро содержания общего образования / Под ред. В.В. Козлова, А.М. Кондакова. - М.: Просвещение. - 60 с. - (Стандарты второго поколения).

3. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение. – 96 с. – (Стандарты второго поколения).

4. Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» ФГОС

5. Данилюк А.Я., Кондаков А.М., Тишков В.А. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. Издательство Москва «Просвещение».

### Литература для учащихся:

1. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф. – 192 с.
2. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М. : Вентана - . - 192с.
3. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение. - 160с.
4. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС. – 127с.
5. . Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо. – 216с.
6. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО,. 110с.
7. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС.
- 
- 96с. 8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО. – 96с.
9. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс,. – 416с.

### Рабочие тетради:

А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. Технология ( индустриальная технология, мальчики) 5 класс, М.: «Вентана- Граф».

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология ( технология ведения дома, девочки) 5 класс, М.: «Вентана-Граф».

Методические рекомендации для учителя по предмету « Технология»

Таблицы

Индивидуальные раздаточные пособия

Плакаты

Коллекции ( натуральных волокон,  
искусственных волокон, тканей) Электронные  
наглядные пособия  
Компьютер с комплексом обучающих программ