

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 55  
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГБОУ школы № 55

Приморского района

Санкт-Петербурга

Е.В. Андреева

Приказ № 12 от 16.08.2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

(ID 541261)

**учебного предмета «Технология»**

**(девочки)**

для обучающихся 5-8 классов

**Санкт-Петербург,  
2023-2024 г.**

## Пояснительная записка

### **Нормативно-правовая база для написания программы:**

- Программа по предмету «Технология» для 5-8 классов составлена:
- в соответствии с Законом Российской Федерации № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями и дополнениями).
  - В соответствии с Законом Республики Хакасия от 5 июля 2013 года №60-ЗРХ "Об образовании в Республике Хакасия" (с последующими изменениями и дополнениями);
  - в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ №1897 от 17.12.2010)
  - на основе примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию Протокол заседания от 8 апреля 2015 г. № 1/15).
  - в соответствии с постановлением Главного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления в общеобразовательных учреждениях»;
  - на основе основной образовательной программы основного общего образования МБОУ МСШ на 2018-2023 уч.годы
  - в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20.05.2020 №254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями осуществляющими образовательную деятельность»;
  - на основе Положения «О рабочей программе учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) МБОУ МСШ»

### **Программа ориентирована на использование учебников:**

#### **I. Планируемые результаты** освоения учебного предмета «Технология ведения дома».

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

#### **5 класс.**

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология ведения дома», является:

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности
- 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
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология ведения дома», являются:

#### **Регулятивные результаты:**

- умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

### **Познавательные результаты**

- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов ;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
- развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

### **Коммуникативные результаты**

- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология ведения дома» являются:

#### **Ученик научится:**

- определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

#### **Ученик получит возможность научиться:**

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональ-

ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- 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;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить
- пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами И выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; выполнять сервировку стола к завтраку
- различать группы текстильных волокон; определять направление нити, и лицевой стороны ткани
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда

## 6 класс

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология ведения дома», является:

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности
- 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
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры

- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология ведения дома», являются:

### **Регулятивные результаты**

- умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

### **Познавательные результаты**

- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
- смысловое чтение
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов ;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
- развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

### **Коммуникативные результаты**

- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология ведения дома» являются:

## Ученик научится:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
  - определять и исправлять дефекты швейных изделий;
  - выполнять художественную отделку швейных изделий;
  - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
  - составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
  - определять основные стили одежды и современные направления моды.
- 
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

## Ученик получит возможность научиться

- 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;
  - изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- 
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий
  - выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
  - планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс;
  - выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на шов, выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки
  - представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить
  - пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
  - освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- 
- 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;
  - подбирать крючок и нитки для вязания, вязать образцы крючком, зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия, знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
  - самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания

- соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- выполнять сервировку стола к обеду; составляет рацион питания,
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда
- исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий;
- рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий, строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
- моделировать проектное швейное изделие, изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек

## 7 класс

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология ведения дома», является:

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности
- 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
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология ведения дома», являются:

### Регулятивные результаты

- умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

### Познавательные результаты

- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации,

устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
- смысловое чтение
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов ;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
- развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

### **Коммуникативные результаты**

- самостоятельно организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т.д.).

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология ведения дома» являются:

#### **Ученик научится:**

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;

#### **Ученик получит возможность научиться**

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить
- пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать

- проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
  - осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда
  - изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией
  - развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
  - выполнять сервировку праздничного стола и следовать праздничному этикету
  - определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
  - самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, сладостей, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления
  - соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
  - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
  - формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда
  - составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения, оформлять результаты исследований, изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей, определять сырьевой состав тканей, находить и представлять информацию о шёлкоткачестве
  - создавать эскиз росписи по ткани, выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика, знакомиться с профессией художник росписи по ткани.
  - Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.

## 8 класс

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология ведения дома», является:

- Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности
- 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
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология ведения дома», являются:

### **Регулятивные результаты**

- умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

### **Познавательные результаты**

- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
- смысловое чтение
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов ;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

### **Коммуникативные результаты**

- самостоятельно организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т.д.).
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.
- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология ведения дома» являются:

**Ученик научится:**

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда

**Ученик получит возможность научиться**

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.
- - планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации
- готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи
- определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц

- читать простые электрические схем, собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока, исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки.
- анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров.

В результате изучения учебного предмета «Технология» на уровне основного общего образования:

Раздел «Кулинария»

**Ученик научится:**

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

**Ученик получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» **Ученик научится:**

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

**Ученик получит возможность научиться:**

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности» **Ученик научится:**

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

### **Ученик получит возможность научиться:**

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

### **Ученик научится:**

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

### **Ученик получит возможность научиться:**

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

## **II. Основное содержание учебного предмета.**

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 органолептическими методами. 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.

Тема «Кулинария» знакомит учащихся с технологией приготовления различных блюд, сервировкой стола, заготовки и хранения продуктов питания.

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.

## **Содержание программы по разделам.**

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

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

#### **5 класс**

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.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

### **Тема 2. Интерьер жилого дома**

#### **6 класс**

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**

#### **6 класс**

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.

### **Тема 4. Освещение жилого помещения.**

#### **Предметы искусства и коллекции в интерьере**

#### **7 класс**

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение презентации «Освещение жилого дома» Систематизация коллекции, книг.

## **Тема 5. Гигиена жилища**

### **7 класс**

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые для уборки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Проведения генеральной уборки кабинета технологии.

## **Тема 6. Экология жилища**

### **8 класс**

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Ознакомление с вентиляционной системой.

Ознакомление с системой фильтрации воды.

## **Раздел «Электротехника»**

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

#### **8 класс**

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Оценить допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке в квартирной (домовой) сети.

Знакомство с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.

изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

## **Раздел «Кулинария»**

### **5 класс**

#### **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. Бутерброды и горячие напитки.**

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

## **Тема 4. 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 5. 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, пассирование, 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 6. Блюда из яиц.**

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц, дегустация, оценка качества.

**Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.**

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.

Понятие о сервировке стола. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола. Складывание салфетки.

**6 класс**

**Тема 8. 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 9. 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 10. 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.

Примерные темы практических работ: Приготовление

блюда из сельскохозяйственной птицы. Определение качества термической обработки блюд из птицы.

### **Тема 11. 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 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.**

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

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

Подобрать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к обеду. Составить меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.

## **7 класс**

## **Тема 13. 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 14. 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. Ароматизированное 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 15. Сладости, десерты, напитки.**

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный

коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Примерные темы лабораторно-практических и практических работ: Приготовление сладких блюд и напитков.

## **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.

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

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

#### **5 класс**

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.

#### **6 класс**

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **7 класс**

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

## **Тема 2. Элементы машиноведения**

#### **5 класс**

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. 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.

### **6 класс**

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

### **7 класс**

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

## **Тема 3. Конструирование швейных изделий**

### **5 класс**

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **6 класс**

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

#### **7 класс**

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

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

#### **6 класс**

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.

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.

#### **7 класс**

Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Моделирование изделия.

Получение выкройки швейного изделия 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**

#### **5 класс**

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.

Обработка деталей кроя.

Скальвание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

## **6 класс**

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Раскрой швейного изделия.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Обработка мелких деталей кроя.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки.

## **7 класс**

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и

бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Раскрой швейного изделия.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой молнией.

Обработка складок и вытачек. Пришивание пояса.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки.

Обработка после примерки складок и вытачек. Пришивание пояса. Обработка низа, выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Влажно-тепловая обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремесла»**

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

#### **5 класс**

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Экскурсия в музей.

### **Тема 2. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

#### **5 класс**

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**

#### **5 класс**

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. Вязание крючком**

##### **6 класс**

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 5. Вязание на спицах**

##### **6 класс**

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.

#### **Тема 6. Роспись ткани**

##### **7 класс**

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 6. Вышивание.**

##### **7, 8 класс**

Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой

и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение образцов вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами.

Выполнение эскизов вышивки ручными стежками.

Выполнение образцов вышивки в техники крест.

## **Раздел «Семейная экономика»**

### **8 класс**

#### **Тема 1. Бюджет семьи**

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Оценка имеющихся и возможных источники доходов семьи.

Проанализировать потребности членов семьи.

Планирование недельных, месячных и годовых расходы семьи с учётом её состава.

Анализировать качество и потребительские свойства товаров.

Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

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

### **8 класс**

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

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.

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

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Провести диагностику склонностей и качеств личности. Составление плана профессионального образования и трудоустройства.

## Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

### Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

#### 5 класс

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.

#### 6 класс

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.

Определить цель и задачи проектной деятельности. Изучить этапы выполнения проекта.

Выполнить проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Выполнить проект по разделу «Кулинария».

Выполнить проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Выполнить проект по разделу «Художественные ремёсла».

Оформить портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.

Подготавливать электронную презентацию проекта. Составить доклад для защиты творческого проекта. Защитить творческий проект

#### 7 класс

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.

Определить цель и задачи проектной деятельности. Изучить этапы выполнения проекта.

Выполнить проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Выполнить проект по разделу «Кулинария».

Выполнить проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Выполнить проект по разделу «Художественные ремёсла».

Оформить портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготовить электронную презентацию проекта. Составить доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.

### 8 класс

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Обоснование темы творческого проекта. Изучить информацию по проблеме, формировать базу данных.

Разработать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.

## Тематический план

5 – 8 классы

Разделы, темы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
<b>Технология домашнего хозяйства</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
1.Интерьер кухни, столовой	4	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	-	2	-	-
3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	-	-	1	-
5. Гигиена жилища	-	-	1	-
6. Экология жилища	-	-	-	2
<b>Электротехника</b>	-	-	-	<b>2</b>
1. Бытовые электроприборы	-	-	-	2
<b>Кулинария</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	-
1. Санитария и гигиена на кухне	2	-	-	-
2. Физиология питания	2	-	-	-
3. Бутерброды, горячие напитки.	2	-	-	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов	2	-	-	-
6. Блюда из яиц.	2	-	-	-
7. Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.	2	-	-	-
8. Блюда из рыбы и морепродуктов	-	4	-	-
9. Блюда из мяса	-	4	-	-
10. Блюда из птицы	-	2	-	-
11. Заправочные супы	-	-	-	-
12. Приготовление обеда. Сервировка стола.	-	2	-	-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
14. Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
15. Виды теста и выпечки	-	-	4	-
16. Сладости, напитки и десерты	-	-	2	-

17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	-	-	2	-
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>-</b>
1.Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
2.Конструирование швейных изделий	4	4	2	-
3.Моделирование швейных изделий	-	2	2	-
4.Элементы машиноведения	4	2	-	-
5.Технология швейных изделий	10	12	14	-
<b>Художественные ремесла</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>-</b>
1. Декоративно – прикладное искусство	1	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ	3	-	-	-
3 Лоскутное шитье	4	-	-	-
4. Вязание крючком	-	4	-	-
5. Вязание на спицах	-	4	-	-
6.Роспись ткани	-	-	4	-
7.Вышивка	-	-	8	-
<b>Семейная экономика</b>				<b>6</b>
Бюджет семьи				8
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>				<b>9</b>
1.Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2.Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	7
<b>Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>15</b>
1. Исследовательская и созидательная деятельность	20	20	20	15
<b>Всего:</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>