

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Иркутского районного муниципального образования  
МОУ ИРМО "Смоленская СОШ"**

РАССМОТРЕНО

Руководитель МО



Овчинкина Т.А.

Протокол №1 от  
01.09.2023г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по УВР



Метелова И. И.

Протокол №1 от  
01.09.2023г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МОУ ИРМО

«Смоленская средняя

общеобразовательная

школа»

Хоропилова О. В.

Приказ № 4 от 01.09.2023



**Рабочая программа**

**По технологии**

Уровень образования основное общее

Срок реализации 4 года

**Классы 5-8 класс**

С. Смоленщина, 2023 год

**Рабочие программы составлены с учетом требований к основным планируемым результатам основной образовательной программы основного общего образования**  
**Требования к уровню подготовки обучающихся по технологии**

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

*Ожидается, что учащиеся 5 - 8 классов смогут демонстрировать следующие результаты в освоении технологии.*

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и практики; 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.

***Конкретизация с учетом возрастных особенностей***

5-6 класс

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- 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;

7-8 класс

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- осознание необходимости общественно полезного труда;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры,
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- диагностика результатов познавательной – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

Средством развития личностных результатов служит учебный материал и прежде всего практические работы, задания, нацеленные на понимание собственной деятельности и сформированных личностных качеств.

Применительно к учебной деятельности следует выделить два вида действий: 1) действие смыслообразования; 2) действие нравственно-этического оценивания усваиваемого содержания.

При развитии личностных результатов необходимо учитывать, что каждый ученик – индивидуален. Необходимо помочь найти в нем его индивидуальные личные особенности, раскрыть и развить в каждом ученике его сильные и позитивные личные качества и умения. Организуя учебную деятельность по предмету необходимо учитывать индивидуально-психологические особенности каждого ученика. Помнить, что не предмет формирует личность, а учитель своей деятельностью, связанной с изучением предмета.

**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 и информационных технологий при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательной-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 познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

### ***Конкретизация с учетом возрастных особенностей***

#### 5-6 класс

- планировка процесса познавательной-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- диагностика результатов познавательной-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;

#### 7-8 класс

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике
- 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;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;
- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); 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;

**Метапредметными** результатами изучения технологии является формирование универсальных учебных действий (УУД): познавательных, коммуникативных, регулятивных. Средством формирования метапредметных результатов является творческая и проектная деятельность учащихся, выполнение творческих, информационных, практико – ориентированных проектов. *Результатом (продуктом) проектной деятельности может быть любая следующая работа:*

- письменная работа, реферат
- художественная творческая работа (выжигание, резьба, рисунок, точение)
- материальный объект, макет
- отчетные материалы, тексты, технологические, инструкционные карты, тесты, кроссворды и др.

Средством формирования метапредметных результатов является интерактивные формы проведения занятий

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- обучающие, деловые и образовательные игры);
- социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения (соревнования, олимпиады, конкурсы, выставки);
- «обучающийся в роли преподавателя», «каждый учит каждого»
- разминки;
- обратная связь;
- обсуждение сложных и дискуссионных вопросов и проблем, технологии проблемного диалога

При формировании *познавательных УУД* необходимо научить мыслить системно (основное понятие - пример - значение материала), помочь ученикам овладеть наиболее продуктивными методами учебно-познавательной деятельности, научить их учиться. Использовать схемы, планы, чтобы обеспечить усвоение системы знаний. Знает не тот,

кто пересказывает, а тот, кто использует на практике, научить ребенка применять свои знания. Творческое мышление развивать анализом и решением проблемных ситуаций; чаще практиковать творческие задачи.

При формировании *коммуникативных УУД* научить ребенка высказывать свои мысли. Во время его ответа на вопрос задавать ему наводящие вопросы. Применять различные виды игр, дискуссий и групповой работы для освоения материала, организовывая групповую работу или в парах, напомнить ребятам о правилах ведения дискуссии, беседы. Приучать учащегося самого задавать уточняющие вопросы по материалу (например, Кто? Что? Почему? Зачем? Откуда? и т.д.) переспрашивать, уточнять.

При формировании *регулятивных УУД* научить учащегося контролировать свою речь при выражении своей точки зрения по заданной тематике; контролировать, выполнять свои действия по заданному образцу и правилу; научить адекватно оценивать выполненную им работу, исправлять ошибки.

**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.

**Конкретизация с учетом возрастных особенностей**

5-6 класс

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

**Конкретизация с учетом возрастных особенностей**

7-8 класс

- рациональное использование учебной и дополнительной

технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

-ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

-документирование результатов труда и проектной деятельности;

-формирование целостного представления о техносфере,

-овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

-применение элементов 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 труда 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.

### ***Конкретизация с учетом возрастных особенностей***

#### ***5-6 класс***

-планирование технологического процесса и процесса труда;

- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм;

-соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

-соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

-документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

-овладение методами проектно-исследовательской деятельности, решение творческих задач;

-выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей;

### ***Конкретизация с учетом возрастных особенностей***

#### 7-8 класс

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

### **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.

### ***Конкретизация с учетом возрастных особенностей***

#### 5-6 класс

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 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.
- формирование представлений о мире профессий

### ***Конкретизация с учетом возрастных особенностей***

#### 7-8 класс

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;



-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;

-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

-выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

### **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.

#### ***Конкретизация с учетом возрастных особенностей***

##### 5-6 класс

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.
- участие в оформлении класса, школы, озеленении пришкольного участка
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

#### ***Конкретизация с учетом возрастных особенностей***

##### 7-8 класс

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- овладение методами эстетического оформления изделия
- овладение методами дизайнерского проектирования изделий;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

### **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.

#### ***Конкретизация с учетом возрастных особенностей***

##### 5-6 класс

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектив
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия;
- овладение устной и письменной речью;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,

#### ***Конкретизация с учетом возрастных особенностей***

##### 7-8 класс

- устанавливать и поддерживать коммуникативные контакты с другими людьми;
- удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения партнера, выбирая адекватные стратегии коммуникации; установление рабочих отношений в группе;
- отстаивание в споре своей позиции, приводя существенные аргументы
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

#### **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.

Средством достижения предметных результатов служит содержание учебного материала, и прежде всего продуктивные практические задания и работы, проектная и учебно-исследовательская деятельность учащихся, интерактивные формы проведения занятий.

## **СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА (5 класс)**

### **Интерьер кухни, столовой**

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические,

санитарно – гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно – гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно – практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне – столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Региональный компонент. Убранство традиционного жилища коренных жителей Иркутской области.

### **Электротехника. Бытовые электроприборы**

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника , микроволновой печи ( СВЧ ), посудомоечной машины.

Лабораторно - практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне .Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

### **Санитария и гигиена на кухне**

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе ,о силе тока ,напряжений и сопротивлений. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме .Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правило безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы .Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов приёмами как использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

### **Физиология питания**

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность . Пищевые (питательные) вещества. Знание белков, жиров и углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### **Исследовательская и созидательная деятельность.**

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый ( подготовительный) этап: выбор темы проекта. Обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор

наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Региональный компонент.

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов. Технология приготовления каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Подача готовых блюд.

Лабораторно - практические работы и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Региональный компонент. Традиционные блюда коренных жителей Иркутской области.

### **Блюда из рыбы и нерыбных изделий. Сервировка стола к завтраку**

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользование столовыми приборами. Лабораторно – практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Региональный компонент. Традиционные блюда коренных жителей Иркутской области.

### **Блюда из сырых и вареных овощей**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Товароведение овощей. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковичные, тыквенные, томатные, бобовые. Грибы.

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 и способы кулинарного использования.

Влияние состояния 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. Качество воды. Способы ее очистки. Экономии воды.

Первичная обработка овощей. Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения. Способы и формы нарезки. Ознакомление с назначением и кулинарным использованием различных форм нарезки овощей.

Первичная обработка листовых, луковых и пряных овощей (переборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка). Особенности первичной обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты.

Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей. Механизация обработки овощей на производстве и в быту. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Порядок обработки сульфитированного картофеля.

Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени, изготовление цветов и других украшений из овощей.

Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре). Варка в различных жидкостях (воде, молоке, растительных соках и др.). Способ бесконтактной варки в водяной и паровой бане. Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности овощей. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы.

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

Нарезка овощей для салата и винегрета.

Нарезка картофеля для супа.

Приготовление салата из свежих овощей.

Приготовление одного блюда из вареных овощей.

Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

Примерный перечень блюд.

1. Салат из зеленого лука или редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.

Региональный компонент. Традиционные блюда коренных жителей Иркутской области.

**Блюда из яиц**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Сервировка стола к завтраку.

Способы крашения яиц к Пасхе (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.

Практическая работа. Приготовление двух блюд из яиц. Примерный перечень блюд.

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Омлет с зеленым луком, с сыром, с вареньем, с картофелем, с яблоками, со шпинатом и др.

### **Материаловедение**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Действие на них щелочей, кислот, света, температуры и т. д.

Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого Производства и в домашних условиях. Краткие сведения о прядильных машинах. Основная и уточная нити в ткани. Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), технологические (осыпаемость, усадочность), эксплуатационные (износостойкость, растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Примерный перечень лабораторно-практических работ.

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити в ткани.
3. Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.

### **Машиноведение. Работа на швейной машине**

Приемы безопасной работы на универсальной швейной машине. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов универсальной швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка скорости. формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва.

Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические

обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов, а также от модели изделия. Способы распускания швов.

Примерный перечень практических работ.

1. Включение и выключение Махового колеса. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.
4. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка.
5. Выполнение образцов машинных швов: стачного, вподгибку.

### **Ручные работы**

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков.

Примерный перечень практических работ. Изготовление образцов из ткани со строчками, выполненными прямыми стежками.

### **Рукоделие. Лоскутная пластика**

Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного Искусства народов нашей страны. Использование при изготовлении предметов художественных промыслов повсеместно распространенных мате - риалов: ткани, нитки, дерево, кость и др.

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

Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку).

Инструменты, приспособления шаблоны для раскрашивания элементов орнамента. Технология соединения деталей Между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерный перечень практических работ.

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

### **Вышивка**

Традиции края в вышивке, вязании, плетении, ковроткачестве, росписи по дереву и тканям, резьбе по дереву и кости и др. Знакомство с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края, области, села.

Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах.

Правила работы с ножницами, иглами, булавками.

Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки

Разметка размера рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани.

Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иголку, заправки изделия в палец. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе.

Технология выполнения простейших ручных швов (стебельчатого, тамбурного, вперед иголку и др.).

Рабочее место вышивальщицы. Правильная посадка и постановка рук во время работы.

Примерный перечень практических работ.

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки.

Перевод рисунка на ткань.

Отделка вышивкой уголка салфетки или носового платка.

Окончательная отделка изделия, правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий.

Региональный компонент. Традиционные виды прикладного искусства жителей Иркутской области. Традиционные орнаменты.

### **Проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука). Конструирование и моделирование фартука**

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

Региональный компонент. Традиционная одежда коренных жителей Иркутской области.

Краткая характеристика расчетнографической системы конструирования одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий, условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей.

Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в рабочих тетрадях с печатной основой и в натуральную величину по своим меркам на миллиметровой бумаге.

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о ком- позиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Примерный перечень практических работ.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выполнение эскизных зарисовок фартуков из национальных костюмов.
4. Моделирование фартука выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки фартука к раскрою.

### **Технология изготовления фартука**

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани.

Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом ее свойств. Правила обработки накладных карманов. Сборка изделия (скалывание, сметывание, стачивание).

Определение месторасположения карманов. Накалывание, наметывание и настрочивание карманов на нижнюю часть фартука. Обработка накладных карманов и бретелей.



Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажнотепловой обработки. Приемы влажнотепловой обработки. Контроль качества готового изделия. Примерный перечень практических работ.  
Экономная раскладка выкройки фартука и шапочки на ткани и раскрой.  
Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.  
Обработка деталей кроя.  
Обработка карманов и бретелей.  
Соединение деталей кроя стачными и настрочными швами.  
Выполнение отделочных работ (вышивкой, тесьмой или аппликацией).  
Влажнотепловая обработка изделия.  
Определение качества готового изделия

## СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА 6 (класс)

### **Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления пищи, Отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, Санитарно – гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Практические работы.* Выполнение презентации «декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Изготовление макета оформления окон. Региональный компонент. Убранство традиционного жилища коренных жителей Иркутской области.

### **Комнатные растения в интерьере.**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере.

Требования растений к окружающим условиям. Разновидности комнатных растений. Виды растений по внешним данным.

Технология выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещений. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технология выращивания цветов без почвы. Профессия садовник.

*Практические работы.* Пересадка и перевалка комнатного растения. Уход за растениями в школе.

### **Кулинария.**

#### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**

*Теоретические сведения.* Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря. Маркировка консерв. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

*Практические работы.* Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. Блюда из вареной и жареной рыбы.

Региональный компонент. Традиционные блюда из мяса коренных жителей Иркутской области.

### **Блюда из мяса.**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Тепловая обработка. Определение качества термической обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Гарниры к мясу. Подача к столу.

*Практические работы.* Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Региональный компонент. Традиционные блюда коренных жителей Иркутской области.

### **Блюда из птицы.**

*Теоретические сведения.* Виды птицы. И их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при обработке птицы. Виды тепловой обработки. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление блюд и подача их к столу.

*Практические работы.* Приготовление блюда из птицы.

Региональный компонент. Традиционные блюда коренных жителей Иркутской области.

### **Заправочные супы.**

*Теоретические сведения.* Значение супов. Технология приготовления бульонов. Виды заправочных супов. Технология приготовления. Оценка готового блюда. Оформление блюда и подача к столу.

*Практические работы.* Приготовление заправочного супа.

Региональный компонент. Традиционные блюда коренных жителей Иркутской области.

### **Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья и посуды. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования приборами.

*Практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление заправочного обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Региональный компонент. Учебные заведения Иркутской области, выпускающие специалистов по данному направлению.

Хайтинский фарфоровый завод.

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

#### **Свойства текстильных материалов.**

*Теоретические сведения.* Классификация волокон. Способы их получения. Свойства тканей. Признаки определения тканей. Сравнительная характеристика свойств тканей. Профессия оператор.

*Практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

#### **Конструирование швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Определение размера фигуры человека. Снятие мерок. Построение чертежа.

*Практические работы.* Определение размера фигуры человека. Снятие мерок. Построение выкроек.

Региональный компонент. Традиционная одежда коренных жителей Иркутской области. Особенности кроя.

### **Моделирование швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Дополнительные детали: подкройная обтачка, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

### **Швейная машина.**

*Теоретические сведения.* Машинная игла. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Замена иглы. Натяжение ниток Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейным машинам. Регулятор натяжения верхней нити. Обметывание петель и пришивание пуговиц.

*Практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

### **Технология изготовления швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельно кроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов. Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Основные машинные операции. Машинные швы.

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

*Практические работы.* Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Региональный компонент. Традиционная одежда коренных жителей Иркутской области. Оформление одежды.

### **Вязание крючком.**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения о истории вязания. Вязанные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от толщины нити. Организация рабочего места. Охрана труда. Расчет петель.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения.

*Практические работы.* Вязание столбиков. Вязание по кругу.

### **Вязание спицами.**

*Теоретические сведения.* Лицевые и изнаночные петли. Виды спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от толщины нити. Организация рабочего места. Охрана труда. Расчет петель. Условные обозначения. Схемы вязания. Профессия вязальщица.

*Практические работы.* Вязание образцов лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы вязания.

Творческие проекты.

Региональный компонент. Традиционные виды прикладного искусства жителей Иркутской области.

### **Сельскохозяйственные работы.**

*Теоретические сведения.* Сроки посева. Охрана труда

*Практические работы* Подготовка почвы к посадке.

## **СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА (7 класс)**

### **Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения

жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливание, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения электроэнергии, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые.

Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин.

Понятие о коллекционировании. Размещение картин. Понятие о коллекционировании.

Размещение коллекции в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно – практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Региональный компонент. Убранство традиционного жилища коренных жителей Иркутской области.

### **Электротехника**

Теоретические сведения. Зависимости самочувствия людей от поддержания чистоты в

доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в

помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятия о

микроклимате. Приборы для создания микроклимата ( климатические приборы) :

кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

### **Гигиена жилища**

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

### **Кулинария**

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

#### Практические работы

Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Приготовление обеда в походных условиях

#### Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

#### Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

#### Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.

Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Технология приготовления пищи

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

#### Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

#### Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Сладкие блюда и десерт

#### Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, железирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

#### Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов

#### Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

#### Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Региональный компонент. Иркутская кондитерская фабрика. Предприятия общественного питания.

Региональный компонент. Учебные заведения Иркутской области, выпускающие специалистов по данному направлению.

### **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий**

#### Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Способы моделирования конических, клинневых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль.

Индивидуальный стиль в одежде.

#### Практические работы

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

Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

### **Технология изготовления поясных швейных изделий**

#### Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки.

Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

#### Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.

Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Региональный компонент. Знакомство с предприятиями Иркутской области по изготовлению одежды (Иркутская Фабрика «ВИД», Ангарская мануфактура, Усольская

швейная фабрика «РОСФОРМА». Региональный компонент. Учебные заведения Иркутской области, выпускающие специалистов по данному направлению.

## **Уход за одеждой**

### Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

### Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

## **Роспись по ткани**

### Основные теоретические сведения

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

### Практические работы

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани. Варианты объектов труда.

Декоративное панно, платок, скатерть.

Региональный компонент. Иркутская фабрика «Узоры».

Региональный компонент. Учебные заведения Иркутской области, выпускающие специалистов по данному направлению.

## **Элементы материаловедения**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях. Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

## **Элементы машиноведения**

### Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двух-ниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

### Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных швов.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

## СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА (8 класс)

Семейная экономика

Тема Бюджет семьи.

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности семьи. Потребительская корзина на одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

*Практические работы.* Оценка доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование расходов семьи. Изучение цен на рынке. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителя. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Тема Художественное творчество. Творческий проект

Художественное творчество. Народное ремесло. Художественная вышивка. Подготовка к вышивке. Инструктаж по охране труда. Техника владимирского шитья. Белая гладь. Атласная гладь. Штриховая гладь. Швы «узелки». Швы «рококо». Двусторонняя гладь. Художественная гладь.

*Практические работы.* Выполнение образцов. Творческие проекты: Вышивание натюрморта. Вышивание пейзажа.

Тема Сферы производства и разделение труда.

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержания и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентность работника.

*Лабораторно –практические и практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Региональный компонент. Учебные заведения Иркутска, готовящие специалистов по декоративно-прикладному творчеству.

Изготовление изделий из традиционных материалов (мех, кожа, шкура)

Тема Экология жилища

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.

Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.



*Лабораторно – практические и практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.  
Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).  
Изучение конструкции водопроводных смесителей.  
Региональный компонент. Особенности традиционного жилища коренных жителей Иркутской области.

Тема Водоснабжение и канализация в доме.

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

Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

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

*Лабораторно- практические и практические работы.* Ознакомления со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Тема «Электротехника»

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущество и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин -автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы телевизоры, DVD- плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока и их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной ( домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины – автомата, электрического фена. Изучения способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема: Электромонтажные и сборочные технологии

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятия об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальванической источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнения упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Региональный компонент. Учебные заведения Иркутской области, выпускающие специалистов по данному направлению.

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики

*Теоретические сведения.* Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга.

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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Тема Профессиональное образование и профессиональная карьера

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

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика профессиональной пригодности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения.

Возможности построения карьеры. Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно –практические и практические работы.* Ознакомление с профессиями. Анализ предложений на рынке труда. Поиск информации в различных источниках о возможностях получения профессии. Диагностика склонностей и качеств личности. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Региональный компонент. Учебные заведения Иркутской области.

Тема Технологии творческой и опытнической деятельности.

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

*Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск информации по проблеме. Формирование базы данных. Разработка вариантов. Выбор документации. Выполнение проекта и анализ результатов. Оформление и презентация.

Региональный компонент. Проект: «МОЯ будущая профессия»

**УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 5 класс**

<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Количество часов</b>
1	Ведение	1
2	Материаловедение	6
3	Декоративно – прикладное искусство	5
4	Изготовление вышитого изделия	5
5	Машиноведение	6
6	Конструирование, моделирование	6
7	Изготовление фартука и косынки	12
8	Лоскутное шитье. Изготовление изделия.	8
9	Ремонт одежды	2
10	Интерьер кухни	2
11	Бытовые электроприборы	1
12	Санитария и гигиена на кухне	1
13	Физиология питания	1
14	Кулинария	12
	Итого:	68

**УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН (6 класс)**

<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Количество часов</b>
1	Материаловедение	6
2	Машиноведение	4
3	Конструирование	6
4	Моделирование	2
5	Проект сорочка	12
6	Вязание крючком.	4
7	Вязание спицами	4
8	Интерьер жилого дома	2
9	Кулинария	12
10	Комнатные растения в интерьере	2
11	Сельскохозяйственные работы.	4
12	Изготовление изделия. Проект.	8
13	Ремонт одежды	2
14	Итого:	68

**УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН (7 класс)**

<b>№</b>	<b>Наименование тем, разделов</b>	<b>Количество часов</b>
1	Введение	1
2	Освещение жилого помещения. Предметы искусства в интерьере.	1
3	Гигиена жилища.	1
4	Бытовые электроприборы.	1
5	Кулинария	12
6	Материаловедение	2

7	Швейная машина.	4
8	Конструирование	5
9	Моделирование	1
10	Технология изготовления швейных изделий	20
11	Уход за одеждой	2
12	Ручная роспись тканей	2
13	Рукоделие	6
14	Творческий проект.	5
15	Сельскохозяйственные работы	5
17	Итого:	68

### УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН (8 класс)

№	Наименование тем, разделов	Количество часов
1	Семейная экономика	6
2	Экология жилища	2
3	Водоснабжение и канализация	2
4	Бытовые электроприборы	6
5	Электромонтажные и сборочные работы	4
6	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2
7	Современное производство и профессиональное самоопределение	4
8	Технологии творческой и опытнической деятельности	10
9	Итого:	34

### Календарно – тематическое планирование 5 класс

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	Дата	Корректировка дат
1	Введение. Что изучает технология. Вводный инструктаж по охране труда	2		
2	Производство ткани из волокон растительного происхождения. Их свойства. Определение вида ткани.	2		
3	Плотняное переплетение. Изготовление макета плотняного переплетения.	2		
4	Изготовление образца плотняного переплетения.	2		
5	Ручные стежки и строчки. Изготовление	2		

	образца			
6	Вышивка- как один из видов декоративно- прикладного творчества. Перевод рисунка на ткань.	2		
7	Технология обработки изделий вышивкой. Изготовление салфетки.	2		
8	Обработка краев салфетки бахромой.	2		
9	Устройство Швейной машины. Охрана труда при работе на швейной машине	2		
10	Творческий проект. Этапы выполнения творческого проекта	2		
11	Подготовительный этап	2		
12	Технологический этап	2		
13	Заключительный этап	2		
14	Машинные швы (вподгибку, стачной). Ремонт одежды.	2		
15	Подготовка к конструированию. Мерки. Снятие мерок.	<b>2</b>		
16	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4	2		
17	Построение чертежа фартука по своим меркам. Моделирование фартука	2		
18	Раскрой фартука	2		
19	Сметывание деталей	2		
20	Обработка бретелей и пояса.	2		
21	Обработка боковых срезов фартука	2		
22	Обработка верхнего и нижнего среза фартука.	2		
23	Соединение бретелей и пояса с фартуком.	2		
24	Окончательная обработка фартука. Удаление сметочных стежков. ВТО.	2		

25	Изготовление косынки.	2		
26	Интерьер кухни	2		
27	Понятие о кулинарии. Физиология питания.	2		
28	Бутерброды и горячие напитки.	2		
29	Овощи. Первичная обработка овощей.	2		
30	Тепловая обработка овощей	2		
31	Блюда из яиц.	2		
32	Сервировка стола к завтраку	2		
33	Творческий проект «Завтрак для семьи»	2		
34	Бытовые электроприборы. Санитарно – гигиенические требования.	2		
	Итого:	68		

#### Календарно – тематическое планирование 6 класс

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	Дата	Корректировка дат
1	Вводный инструктаж по охране труда. Производство ткани из натуральных волокон животного происхождения	2		
2	Свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения.  Определение свойств и вида ткани.	2		
3	Ткацкие переплетения. Изготовление моделей ткацких переплетений.	2		
4	Швейная машина.  Изучение устройства швейной машины.  Приемы работы на швейной машине.	2		
5	П/р: изготовление образцов машинных	2		

	ШВОВ. Изготовление образцов.			
6	Подготовка к конструированию. Мерки. П/р: снятие мерок.	2		
7	Моделирование ночной сорочки.	2		
8	Процесс изготовления одежды. П/р: создание эскиза.  Приемы отделки ночной сорочки.	2		
9	П./р: Построение чертежа сорочки на свой размер.	2		
10	П/р: раскрой сорочки.	2		
11	П/р: Обработка боковых срезов.	2		
12	П/р: обработка горловины.	2		
13	П/р: обработка низа	2		
14	П/р: обработка рукавов.	2		
15	П/р: окончательная обработка сорочки (удаление сметочных стежков, ВТО).	2		
16	Уход за одеждой, ремонт одежды.	2		
17	Интерьер жилого дома  П/р: Изготовление макета оформления окон	2		
18	Вязание крючком.  П/р: вязание рядами	2		
19	Вязание крючком.  П/р: круговое вязание	2		
20	Вязание спицами.  П/р: изготовление образца платочной вязки	2		
21	Вязание спицами.  П/р: изготовление образца чулочной	2		

	вязки			
22	Творческий проект. Этапы.	2		
23	Подготовительный этап	2		
24	Технологический этап	2		
25	Оформление. Защита проекта	2		
26	Блюда из рыбы. Приготовление супа из рыбных консерв.	2		
27	Блюда из рыбы. Приготовление жареной рыбы с гарниром	2		
28	Блюда из мяса. Приготовление мясного салата	2		
29	Блюда из мяса. Приготовление бефстроганов с гарниром	2		
30	Блюда из птицы. Приготовление курицы с гарниром	2		
31	Заправочные супы. П/р: приготовление супа. Приготовление обеда. Сервировка стола	2		
32	Уход за комнатными растениями.	2		
33	Весенние работы в саду и в огороде	2		
34	Повторение.			
	Итого:	68		

### Календарно – тематическое планирование 7 класс

№ п\п	Тема	Всего часов	Дата	Корректировка дат
1	Вводный инструктаж по охране труда	1		
2	Осенние работы в саду и в огороде	1		



3	Осенние работы в саду и в огороде	1		
4	Осенние работы в саду и в огороде	1		
5	Производство ткани из химических волокон.	1		
6	П/р: определение свойств ткани.	1		
7	Швейная машина. Регуляторы швейной машины.	1		
8	П/р: выполнение зигзагообразной строчки.	1		
9	П/р: изготовление образцов машинных швов (окантовочного, запошивочного).	1		
10	П/р: изготовление образцов машинных швов (окантовочного, запошивочного).	1		
11	Подготовка к конструированию. Мерки. П/р: снятие мерок.	1		
12	Требования, предъявляемые к одежде.	1		
13	П/р: построение чертежа прямой юбки в М:1/4.	1		
14	П/р: моделирование прямой юбки.	1		
15	П/р: построение чертежа клинковой юбки в М 1:4	1		
16	П/р: построение чертежа клешевой юбки в М 1:4	1		
17	Уход за одеждой. Ремонт одежды.			
18	П/р: изучение символов по уходу за одеждой.	1		
19	П/р: построение выкройки юбки на свой размер.	1		

20	П/р: построение выкройки юбки на свой размер.	1		
21	П/р: Раскрой юбки.	1		
22	П/р: Раскрой юбки.	1		
23	П/р: сметывание деталей	1		
24	П/р: примерка, исправление дефектов.	1		
25	П/р: обработка вытачек.	1		
26	П/р: обработка вытачек.	1		
27	П/р: обработка боковых срезов.	1		
28	П/р: обработка боковых срезов.	1		
29	П/р: обработка застежки.	1		
30	П/р: обработка застежки.	1		
31	П/р: обработка пояса.	1		
32	П/р: обработка пояса.	1		
33	Шлица. П/р: обработка шлицы.	1		
34	Шлица. П/р: обработка шлицы.	1		
35	П/р: Обработка низа юбки.	1		
36	П/р: Обработка низа юбки.	1		
37	П/р: окончательная обработка юбки. (удаление сметочных стежков, ВТО).	1		
38	Ручная роспись тканей	1		
39	Ручная роспись тканей	1		
40	Освещение жилого помещения. Предметы искусства в интерьере. Гигиена жилища.	1		
41	Бытовые электроприборы. Виды уборки, их особенности	1		
42	Вязание спицами. Лицевая и изнаночная петля	1		

43	Изготовление образца чередования лицевых и изнаночных петель.	1		
44	Вязание крючком. Изготовление образца.	1		
45	Вышивка крестом. Изготовление образца	1		
46	Вышивка гладью. Изготовление образца	1		
47	Творческий проект. Этапы выполнения.	1		
48	Подготовительный этап.	1		
49	Технологический этап	1		
50	Оформление проекта	1		
51	Защита проекта	1		
52	Бытовые электроприборы. Охрана труда при работе с электроприборами	1		
53	Физиология питания	1		
54	Физиология питания	1		
55	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1		
56	П/ приготовление сырников	1		
57	Изделия из жидкого теста	1		
58	П/ приготовление оладий (драники)	1		
59	Виды теста и выпечки	1		
60	П/ приготовление слоеного теста	1		
61	Сладости, десерты, напитки	1		
62	П/ приготовление песочного печенья и компота	1		
63	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1		

64	Заготовка продуктов	1		
65	Весенние работы в саду и в огороде	1		
66	Весенние работы в саду и в огороде	1		
67	Повторение	1		
68	Повторение			
	Итого: 68 ч.			

### Календарно – тематическое планирование 8 класс

№	Наименование тем, разделов	Количество часов	Дата	Корректировка дат
		1		
1	Семейная экономика	1		
2	Бюджет семьи.	1		
3	Технология построения семейного бюджета	1		
4	Технология совершения покупок.	1		
5	Способы защиты прав потребителей.	1		
6	Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	1		
7	Экология жилища	1		
8	Экология жилища	1		
9	Водоснабжение в доме	1		
10	Канализация в доме	1		
11	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.	1		
12	Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению.	1		
13	Отопительные электроприборы.	1		
14	Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин - автоматов, электрических вытяжных устройств.	1		
15	Электронные приборы телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры.	1		
16	Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	1		
17	Электромонтажные и сборочные технологии	1		
18	Электромонтажные и сборочные технологии	1		
19	Электротехнические устройства с	1		

	элементами автоматики			
20	Электротехнические устройства с элементами автоматики	1		
21	Роль профессии в жизни человека.	1		
22	Региональный рынок труда	1		
23	Профессиональные интересы, склонности и способности.	1		
24	Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения.	1		
25	Художественное творчество. Народное ремесло.	1		
26	Художественная вышивка. Подготовка к вышивке. Инструктаж по охране труда.	1		
27	Техника шитья.	1		
28	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	1		
29	Последовательность проектирования. Банк идей.	1		
30	Реализация проекта.	1		
31	Подготовительный этап	1		
32	Технологический этап	1		
33	Технологический этап	1		
34	Оценка проекта.	1		
	Итого: 68			

