

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СОВХОЗНАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
КИЗЛЯРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании ШМО  
Протокол №1  
\_\_\_\_\_ \Андреев С.В.\  
от «30» августа 2021 г.

**СОГЛАСОВАНО**

заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_ \Гасанова Ф.А.\  
«\_30\_» августа 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

директор МКОУ «Совхозная СОШ»  
\_\_\_\_\_ \Магомедгаджиев М.Г..\  
приказ № 1\1 от 01.09.2021

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ТЕХНОЛОГИЯ  
5 -7 классы**

Всего часов – 204 часа

Количество часов в неделю - 2ч. в каждом классе

Учебники: В.Н.Чернякова, А.Я.Лабзина, В.Д.Симоненко, В.Д.Бешенков.

Срок реализации программы 2021-2022 учебный год

**Учитель - Аскерова Ф.А.**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа по технологии индустриальные технологии для 5-7 классов составлена на основе:

Федерального закона в Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ « Об образовании в РФ»;

№273-ФЗ Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17. 12. 2010 №1897 (ред. от 31.12.2015 №1577);

Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;

Авторской программы основного общего образования «Технология.

Обслуживающий труд»

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» (далее Программа) разработана на основе Требований к результатам освоения основной образовательной программы (далее ООП), Программы формирования универсальных учебных действий, авторской программы по технологии О.А.Кожиной, А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко, Издательский центр «Вентана -Граф», 2014 год, утвержденной МО РФ в соответствии с требованиями Федерального компонента государственного стандарта общего образования. Данная программа предназначена для достижения планируемых результатов по технологии в 5-7 классах.

### **Цель курса:**

-формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

### **Задачи курса:**

-формирование представлений о технологической культуре производства;

-формирование представлений о культуре труда, производства, технологических знаний, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

-формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно – исследовательской деятельности;

-освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующий и созидательной деятельности;

-овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;

-получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

-обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук;

-развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

-воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности, трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

### **Место учебного предмета в учебном плане**

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 6-7 классах еженедельно отводятся 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели (всего 204 часов). Программа будет реализована в 2020-2021 учебном году.

### Содержание учебного курса

Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующих направлений и разделов курса, являющихся базовыми для программы:

- Кулинария,
- Конструирование и моделирование,
- Технология обработки ткани,
- Технология ведения дома,
- Проектные работы.

**5 класс - 68 ч.**

#### **Вводный урок.** Творческая проектная деятельность (вводная часть) (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс технологии. Понятие творческого проекта. Этапы выполнения проектов.

*Практические работы:* Работа с инструкциями по ТБ в кабинете кулинарии и швейной мастерской.

#### **РАЗДЕЛ 1. Технологии ведения дома (2 ч)**

*Профессиональное самоопределение:* архитектор; дизайнер интерьера; художник-декоратор; строитель; штукатур-маляр; мастер по ремонту современной бытовой техники и др.

##### **Тема 1:** Интерьер кухни, столовой. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни.

*Практические работы:* Творческий проект «Планирование кухни-столовой».

#### **РАЗДЕЛ 2. Кулинария (8 ч)**

*Профессиональное самоопределение:* врач-диетолог; повар; пекарь; кулинар; кондитер; технолог пищевой промышленности; маркетолог; официант; бармен; ресторатор; врач; мед. сестра; мед. работник службы СЭС.

### **Тема 1:** Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Практические работы:* Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

### **Тема 2:** Блюда из овощей и фруктов. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Виды овощей и фруктов, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей и фруктов. Влияние экологии на качество овощей и фруктов. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практические работы:* Механическая кулинарная обработка овощей. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей и фруктов. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей. Дегустация блюд. Оценка качества блюда.

### **Тема 3:** Блюда из яиц. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Строение яйца. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы хранения яиц. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

*Практические работы:* Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

**Тема 4:** Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. (2 ч)

*Основные 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 пользования столовыми приборами.

*Практические работы:* Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток. Выполнение и представление проекта «Приготовление завтрака для всей семьи».

### **РАЗДЕЛ 3. Создание изделий из текстильных материалов (30 ч)**

*Профессиональное самоопределение:* ткачиха; художник-декоратор по ткани; художник-модельер; дизайнер по костюму; швея; швей-мотористка; технолог-конструктор; закройщик; портной; технолог легкой промышленности; химик-технолог по ткани; маркетолог и др.

**Тема 1:** Производство текстильных материалов. Свойства текстильных материалов растительного происхождения (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

*Практические работы:* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2:** Изготовление выкроек. (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок. Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы.

*Практические работы:* Снятие мерок. Построение выкроек салфетки, фартука, прямой юбки с кулисой на резинке, сарафана, топа. Копирование готовой выкройки. Изготовление выкройки проектного изделия.

### **Тема 3:** Раскрой швейного изделия (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

*Практические работы:* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани в соответствии с выбранной моделью. Раскрой проектного изделия.

### **Тема 4:** Швейные ручные работы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание, намётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

*Практические работы:* Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Обработка деталей проектного изделия ручными швами.

### **Тема 5:** Швейная машина (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, обратного хода. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Практические работы:* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямых строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

### **Тема 6:** Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Терминология машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. ТБ при выполнении машинных работ. Классификация машинных швов:

соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

*Практические работы:* Изготовление образцов машинных работ: обметывание среза зигзагообразной строчкой, выполнение шва вподгибку с открытым и закрытым срезом, стачного шва взаутюжку и вразутюжку.

**Тема 7:** Влажно – тепловая обработка ткани. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. ТБ при выполнении ВТО.

*Практические работы:* проведение ВТО образцов ручных и машинных швов.

**Тема 8:** Технология изготовления швейных изделий (8 ч)

*Основные теоретические сведения:* Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, сарафана, топа. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке), бретелей (в топе, сарафанах, фартуке).

*Практические работы:* Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Представление и защита проектного изделия.

## **РАЗДЕЛ 4.Художественные ремесла (8 ч)**

*Профессиональное самоопределение:* вышивальщица; художник-модельер; дизайнер по костюму; художник декоративно-прикладного искусства.

**Тема 1:** Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных мастеров своего края, района. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

*Практические работы:* Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка традиционных орнаментов.

**Тема 2:** Лоскутное шитье (6 ч)

*Основные теоретические сведения:* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия

*Практические работы:* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Выполнение проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой».

## **РАЗДЕЛ 5. Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч)**

**Тема 1:** Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. 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 выполненной работы. Защита проекта.

*Практические работы:* Определение целей и задач проектной деятельности. Разработка эскизов проектного изделия.

**Тема 2:** Творческий проект (8 ч)

*Основные теоретические сведения:*

*Практические работы:* Выполнение творческого проекта по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

## **6 класс**

**Вводный урок.** Технологическая деятельность человека. (1 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие технологической деятельности. Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс технологии 6 класса.

*Практические работы:* Работа с инструкциями по ТБ в кабинете технологии.

**РАЗДЕЛ 1. Технология ведения дома (3 ч)**

*Формирование профессионального самоопределения:* дизайнер интерьера, художник-декоратор; ландшафтный дизайнер, садовник.

**Тема 1:** Интерьер жилого дома (2 ч)

*Основные теоретические сведения:*

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры.

*Практические работы:* Выполнение эскиза «Декоративное оформление интерьера». Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

**Тема 2:** Комнатные растения в интерьере квартиры (1 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

*Практические работы:* Выполнение проекта «Комнатные растения в интерьере жилой комнаты».

## **РАЗДЕЛ 2. Кулинария (10ч)**

*Формирование профессионального самоопределения:* повар, диетолог

**Тема 1:** Блюда из рыбы и морепродуктов (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи из рыбы, хранению продуктов и готовых блюд из рыбы. Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы, доброкачество рыбы. Тепловая обработка рыбы. Безопасные приёмы работы на кухне.

*Практические работы:* Определение свежести рыбы органолептическими методами. Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической и кулинарной обработки рыбы. Механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. Разделка солёной рыбы.

**Тема 2:** Виды мяса и мясных продуктов (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачества мяса. Органолептические методы определения доброкачества мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

*Практические работы:* Определение доброкачества мяса органолептическими методами. Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление блюда из мяса. Оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировка стола и дегустация готовых блюд.

**Тема 3:** Блюда из птицы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

*Практические работы:* Определение качества птицы органолептическими методами. Механическая разделка птицы. Приготовление блюда из птицы. Дегустация блюд из птицы. Сервировка стола, оформление и подача блюд из птицы.

#### **Тема 4:** Заправочные супы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Практические работы:* Определение качества продуктов для приготовления супа. Приготовление бульона. Оформление заправочного супа. Дегустация и органолептическая оценка готового блюда.

#### **Тема 5:** Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Практические работы:* Выполнение проекта «Приготовление семейного обеда».

### **РАЗДЕЛ 3. Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)**

*Формирование профессионального самоопределения:* ткачиха; художник-декоратор по ткани; художник-модельер; дизайнер по костюму; швея; швея-мотористка; технолог-конструктор; закройщик; портной; технолог легкой промышленности; химик–технолог по ткани; маркетолог и др.

#### **Тема 1:** Свойства текстильных материалов из волокон химического происхождения (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

*Практические работы:* Составление коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследование свойств текстильных материалов из химических волокон. Подбор тканей по волокнистому составу для различных швейных изделий.

#### **Тема 2:** Конструирование швейных изделий (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* 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.

*Практические работы:* Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

### **Тема 3:** Моделирование плечевой одежды (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

*Практические работы:* Эскиз проектного изделия. Моделирования формы выреза горловины. Изготовление выкроек дополнительных (подкройных) деталей изделия. Изготовление выкроек проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4:** Ручные работы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах (, примётывание, вымётывание,).

*Практические работы:* Изготовление образцов ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание, вымётывание.

### **Тема 5:** Швейная машина (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* 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. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

*Практические работы:* Подготовка швейной машины к работе. Замена машинной иглы. Определение дефекта строчки по её виду. Регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петли на швейной машине. Пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

### **Тема 6:** Машинные работы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Основные машинные операции (притачивание, обтачивание). Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом.

*Практические работы:* Изготовление образцов машинных работ: притачивание и обтачивание.

### **Тема 7:** Влажно-тепловые работы. Технология дублирования тканей. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Правила выкраивания деталей из прокладки. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

*Практические работы:* Дублирование деталей кроя клеевой прокладкой.

#### **Тема 8:** Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

*Основные теоретические сведения:* 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. 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.

*Практические работы:* Выполнение проекта «Наряд для семейного обеда». (Раскладка выкроек плечевого изделия на ткани. Раскрой плечевого изделия. Дублирование деталей кроя клеевой прокладкой. Обработка мелких деталей (мягкий пояс) проектного изделия обтачным швом. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки изделия. Устранение дефектов после примерки. Обработка изделия по индивидуальному плану.)

### **РАЗДЕЛ 4. Художественные ремесла (16 ч)**

*Формирование профессионального самоопределения:* технолог трикотажного производства; вязальщица текстильно-галантерейных изделий; художник декоративно-прикладного искусства.

#### **Тема 1:** Вязание крючком (6 ч)

*Основные теоретические сведения:* Краткие сведения из истории вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Отпаривание и сборка готового изделия.

*Практические работы:* Подбор крючка и ниток для вязания. Вязание образцов крючком. Выполнение проекта «Вязаные аксессуары».

#### **Тема 2:** Вязание спицами (6 ч)

*Основные теоретические сведения:* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

*Практические работы:* Подбор спиц и ниток для вязания. Вязание образцов спицами. Создание схем для вязания с помощью ПК.

## **РАЗДЕЛ 5. Технология творческой и опытной деятельности (10 ч)**

### **Тема 1: Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)**

*Основные теоретические сведения:* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Обоснование учебного проекта. Историческая справка. 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. Способы проведения презентации проектов.

*Практические работы:* Определение целей и задач проектной деятельности. Выбор темы проекта.

### **Тема 2: Творческий проект (8 ч)**

*Основные теоретические сведения:* Технология выполнения проектного изделия. Критерии оценки проекта. Окончательный контроль и оценка проекта. Способы проведения презентации проектов. Использование ПК при выполнении и презентации проектов.

*Практические работы:* Выполнение проектного изделия. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка электронной презентации проекта. Защита творческого проекта.

## **7 класс**

### **Вводный урок. Проектная деятельность человека. (1 ч)**

*Основные теоретические сведения:* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы:* Работа с инструкциями по ТБ в кабинете технологии. Работа с проектами учащихся прошлых лет обучения по разным разделам.

## **РАЗДЕЛ 1. Технология ведения дома (1 ч)**

*Формирование профессионального самоопределения:* электрик, дизайнер по интерьеру.

### **Тема 1: Освещение жилого помещения (1 ч)**

*Основные теоретические сведения:* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы 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. Пути экономии электрической энергии. Профессия электрик.

*Практические работы:* Изучение инструкций по эксплуатации электроосветительных приборов. Выполнение проекта «Освещение моей квартиры».

### **Тема 2: Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 ч)**

*Основные теоретические сведения:* Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

*Практические работы:* Выполнение эскиза размещения коллекции фото. Изготовление авторской рамки для фотографии.

### **Тема 3:** Гигиена жилища (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений.

*Практические работы:* Подбор чистящих и гигиенических средств для уборки (по каталогу). Генеральная уборка кабинета технологии.

### **Тема 4:** Электрические бытовые приборы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Правила эксплуатации бытовых электроприборов. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Практические работы:* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

## **РАЗДЕЛ 2. Кулинария (6 ч)**

*Формирование профессионального самоопределения:* мастер производства молочной продукции, кондитер, диетолог

### **Тема 1:** Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

*Практические работы:* Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

### **Тема 2:** Изделия из жидкого теста (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.  
*Практические работы:* Приготовление изделий из жидкого теста (блинчики, оладьи).

### **Тема 3:** Виды теста и выпечки (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Практические работы:* Приготовление изделий из песочного теста (печенье).

### **Тема 4:** Сладости, десерты, напитки (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Практические работы:* Приготовление сладких блюд и напитков.

### **Тема 5:** Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей.

*Практические работы:* Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

## **РАЗДЕЛ 3. Создание изделий из текстильных материалов (30 ч)**

*Формирование профессионального самоопределения:* ткач; художник-декоратор по ткани; художник-модельер; дизайнер; швея; технолог-конструктор; закройщик; портной; технолог легкой промышленности; химик–технолог по ткани.

### **Тема 1:** Свойства текстильных материалов (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

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

### **Тема 2:** Конструирование швейных изделий (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к поясной одежде. Ткани, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Построение чертежа прямой юбки.

*Практические работы:* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема 3:** Моделирование швейных изделий (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки на кокетке. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из www.

*Практические работы:* Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4:** Швейная машина (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Практические работы:* Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

### **Тема 5:** Машинные работы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Основные машинные операции (настрачивание, расстрачивание). Классификация машинных швов: соединительные, декоративно-отделочные (настрочной, расстрочной). Технология выполнения отделочных машинных швов.

*Практические работы:* Изготовление образцов машинных швов: настрочной, расстрочной.

### **Тема 6:** Ручные работы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Виды ручных швов: постоянные, временные, декоративные. Технология выполнения ручного потайного подшивочного шва; технологические требования к качеству выполнения работы.

*Практические работы:* Изготовление образцов ручных работ: выполнение потайного подшивочного шва.

### **Тема 7:** Технология изготовления швейных изделий (14 ч)

*Основные теоретические сведения:* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Втачивание потайной застёжки-молнии 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.

*Практические работы:* Раскрой проектного изделия. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка

#### **РАЗДЕЛ 4. Художественные ремёсла (16ч)**

*Формирование профессионального самоопределения:* вышивальщица; художник декоративно-прикладного искусства.

##### **Тема 1: Вышивка (8 ч)**

*Основные теоретические сведения:* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения декоративных швов и строчек: 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.

*Практические работы:* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике «крест». Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

#### **РАЗДЕЛ 6. Технологии творческой и опытнической деятельности (14 ч)**

##### **Тема 1: Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или подделочных материалов. (2 ч)**

*Основные теоретические сведения:* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта. Оформление проектной документации (пояснительная записка). Подготовка к защите проекта: разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Практические работы:* Определение целей и задач проектной деятельности. Выбор темы проекта.

##### **Тема 2: Творческий проект (8 ч)**

*Основные теоретические сведения:* Технология выполнения проектного изделия. Критерии оценки проекта. Окончательный контроль и оценка проекта. Способы проведения презентации проектов. Использование ПК при выполнении и презентации проектов.

*Практические работы:* Выполнение проектного изделия. Оформление пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка электронной презентации проекта. Защита творческого проекта.

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

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

## 5 класс

### Раздел «Кулинария»

#### Обучающийся **научится:**

- понимать смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания и др.;
- определять пищевую ценность овощей, изучат роль витаминов в обмене веществ;
- правилам санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов, санитарным требованиям к помещению кухни и столовой;
- правилам сервировки стола к завтраку;
- технологической последовательности приготовления блюд;
- понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- различать виды оборудования современной кухни;
- понимать вред экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

#### Обучающийся **получит возможность научиться:**

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах и витаминах;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма в витаминах, белках, жирах, углеводах;
- 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 овощей и фруктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку; соблюдать правила этикета за столом.

#### **Применять приобретенные знания и умения** в практической деятельности и повседневной жизни:

- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- соблюдать правила этикета за столом;
- готовить различные блюда по рецептам, включая блюда национальной кухни;
- сервировать стол;

-оформлять приготовленные блюда.

### **Раздел «Технологии ведения дома»**

#### **Обучающийся научится:**

- планированию интерьера, изучат требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой;
- понимать характеристики функциональных основных зон в жилых помещениях;
- культуре поведения в семье, основам семейного уюта;
- понимать средства оформления интерьера.

#### **Обучающиеся получат возможность научиться:**

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой;
- подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;
- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

#### **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- бытовые санитарно-гигиенические средства;
- средства индивидуальной защиты и гигиены.

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

#### **Обучающийся научится:**

- понимать смысл технологических понятий: текстильные материалы; подделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие;
- правилам снятия мерок для построения чертежей;
- различным видам швейных операций по созданию изделий;
- способам конструирования одежды;
- технологии выполнения машинных швов;
- 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.

#### **Обучающийся получит возможность научиться:**

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- работать на швейной машине,
- регулировать качество машинной строчки;

- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- проектировать изделие с использованием текстильных и подделочных материалов;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- подготавливать выкройку и ткань к раскрою;
- выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные и краевые швы;
- проводить примерку изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выполнять изделия в технике лоскутной пластики;
- соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- определять современные направления моды.

**Применять приобретенные знания и умения** в практической деятельности и повседневной жизни:

- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- применять швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и подделочных материалов;
- использовать приборы для влажно-тепловой обработки изделий;
- производить различные виды художественной отделки изделий.

### **Раздел «Творческие проектные работы»**

Обучающийся **научится:**

- планировать и выполнять простые 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: оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Обучающийся **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.

**6 класс**

По итогам обучения в 6 классе обучающийся **научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- называть и характеризовать технологии домашнего хозяйства;
- описывать жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- читать элементарные чертежи и эскизы;
- выполнять эскизы изделий, интерьера;
- выполнять технологическую обработку текстильных материалов;
- изготавливать изделие в соответствии с требованиями технологии (по выбору обучающегося в соответствии с темой проекта).

Обучающийся **получит возможность научиться:**

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- планировать (разрабатывать) технологию получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Обучающиеся будут способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты жилого дома;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов

## **Раздел Кулинария**

Обучающийся **научится:**

- понимать смысл технологических понятий: кулинария, пищевая ценность продукта, рацион питания, меню и др.;
- определять пищевую ценность рыбы, морепродуктов, мяса и птицы;
- правилам санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов, санитарным требованиям к помещению кухни и столовой;
- сервировать стол к обеду;
- технологической последовательности приготовления блюд;
- понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, морепродуктов, мяса и птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Обучающийся **получит возможность научиться:**

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты в соответствии с требованиями к качеству; организовывать рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки продуктов в соответствии с требованиями технологии и рационального питания;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к обеду; соблюдать правила этикета за столом;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Применять приобретенные знания и умения** в практической деятельности и повседневной жизни:

- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- соблюдать правила этикета за столом;
- готовить различные блюда по рецептам, включая блюда национальной кухни;
- сервировать стол;
- оформлять приготовленные блюда.

### **Раздел Технологии ведения дома**

Обучающийся **научатся:**

- планированию интерьера, изучат требования, предъявляемые к оформлению интерьера жилых помещений;
- осуществлять уход за комнатными растениями.

Обучающиеся **получат возможность научиться:**

- разрабатывать и оформлять интерьер жилых помещений дома в соответствии с их назначением;
- подбирать материалы для оформления интерьера жилого помещения;
- подбирать способы озеленения жилого дома;
- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ.

**Использовать приобретенные знания и умения** в практической деятельности и повседневной жизни:

- бытовые санитарно-гигиенические средства;
- средства индивидуальной защиты и гигиены.

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

**Обучающийся научится:**

- понимать смысл технологических понятий: текстильные материалы;
- правилам снятия мерок для построения чертежей плечевых изделий;
- различным видам швейных операций по созданию плечевых изделий;
- способам конструирования плечевой одежды;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- использовать современные дополнительные материалы для изготовления текстильных изделий в соответствии с технологией;
- соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм;
- наиболее распространенным профессиям текстильной и швейной промышленности.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- подбирать ткань и дополнительные материалы для швейных изделий в соответствии с требованиями технологии;
- регулировать качество машинной строчки;
- строить чертежи простых плечевых изделий;
- проектировать изделие;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты машинных строчек.

**Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- применять швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
- использовать приборы для влажно-тепловой обработки изделий.

**Раздел Творческие проектные работы**

**Обучающийся 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; представлять проект к защите.

Обучающийся **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.

### 7 класс

По итогам обучения в 7 классе обучающийся **научится:**

- методам сохранения продуктов при кулинарной обработке;
- правилам оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- выполнять технологическую обработку продуктов с учетом требований безопасности;
- работать по технологическим картам;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- выполнять простые приемы конструирования изделий;
- выполнять машинные работы;
- изготавливать изделие в соответствии с требованиями технологии;
- работать с электроприборами.

Обучающийся **получит возможность научиться:**

- осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;
- выполнять творческий проект: определять потребность, требования к проектируемому изделию, осуществлять поиск альтернативных вариантов, отбирать оптимальный вариант решения проблемы, составлять план работы по изготовлению изделия, изготавливать изделие в соответствии с технологическими требованиями;
- оформлять и представлять результаты проектной деятельности: готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- планировать (разрабатывать) технологию получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и технологию изготовления) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Обучающиеся должны **овладеть:**

- ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающейся, рефлексивной компетенциями.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать современные информационные ресурсы, в т.ч. ИКТ, для решения технологических, конструкторских, экономических задач;

- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских материалов.

## **Раздел Кулинария**

### **Обучающийся научится:**

- планировать рацион с учетом рациональности, экономичности, калорийности, пищевой ценности блюд и продуктов;
- рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
- соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке продуктов и приготовлении блюд;
- выполнять технологическую обработку продуктов;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

### **Обучающийся получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- организовывать 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 праздничный 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.

### **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- развития культуры и эстетики труда в приготовлении блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни.

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

### **Обучающийся научится:**

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

Обучающиеся **получат возможность научиться:**

- выполнять несложные приемы моделирования поясных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных поясных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства в технике «ручная вышивка».

## **Раздел Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

Обучающиеся **научатся:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; представлять изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией изготовленного изделия.

Обучающийся **получит возможность научиться:**

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

### **Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения**

Программа обеспечена учебно-методическими комплектом для 5-7 классов общеобразовательных учреждений, соответствующим федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (2010 г.) В комплект входят следующие издания:

#### **Учебники:**

##### **5 класс**

Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений; Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013.  
Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ (Н.В.Сеница, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко и др.). – 4-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2014 г.

##### **6 класс**

Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений; Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2016.

Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Сеница – 3-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2010.

**7 класс**

Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений; Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2016.

### Технология 5-7 классы

Модули	Вопросы воспитания
<b>Производство и технологии</b>	<b>1.</b> формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества; формирование технологической культуры; формирование основ экологической культуры.
<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>2.</b> формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания; - формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места; - формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы. -Финансовая грамотность
<b>Технологии получения и преобразования материалов</b>	<b>3.</b> формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни; - формирование владения безопасными приемами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом; - развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.
<b>Компьютерная графика, черчение</b>	<b>4.</b> формирование навыков корректного сохранения информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения.
<b>моделирование</b>	<b>5.</b> развитие способности охарактеризовать метод поиска решения в соответствии с задачами собственной деятельности.
<b>Проектная деятельность</b>	<b>6.</b> формирование навыков обработки информации, извлечение информации из первичных источников;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности;</li> <li>- развитие готовности к самостоятельным действиям и ответственности за качество своей деятельности.</li> </ul>
	<p><b>Построение образовательных траекторий и планов для самоопределения обучающихся</b></p>	<p><b>7.</b> формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для успешной профессиональной самореализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие опыта исследований в рамках заданной проблемной области в сфере профориентации.</li> <li>- Финансовая грамотность</li> </ul>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Магомедгаджиев Мухтар Гаджиевич

Действителен с 22.04.2021 по 22.04.2022