

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Богоявленская средняя общеобразовательная школа

«Утверждаю»  
Приказ от 31.08.08 2020 года № 101  
Директор школы \_\_\_\_\_  
Иванова Т.В.

A circular blue ink stamp from the Bogoyavlenskaya Middle School. The outer ring contains the text 'РОССИЙСКАЯ ОБЛАСТЬ КОНИГУХОВСКИЙ РАЙОН БОГОЯВЛЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА'. The inner ring contains 'Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение'. In the center, it says 'МБОУ Богоявленская средняя общеобразовательная школа'.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

*по технологии*

основное общее образование

*5–8 классы*

Количество часов: 240

Составитель: учитель технологии  
Погорелова Татьяна Ивановна

Программа разработана на основе Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ УДСОШ № 2 (Приказ № 205 от 31.08.20г.), с использованием авторской программы по технологии: для 5-7 классы, авторы программы: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2016 г., для 8 класса – А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2021 г.

Согласно Учебному плану, Основной образовательной программе основного общего образования МБОУ УДСОШ № 2, на изучение учебного предмета «Технология» в 5-7 классах отводится 2 часа в неделю, в 8 классе отводится 1 час в неделю. Программа рассчитана на 240/232 часов в год:

| <b>Класс</b> | <b>Количество часов по учебному плану</b> | <b>Количество часов в неделю</b> |
|--------------|---|----------------------------------|
| <b>5</b>     | 70/64                                     | 2                                |
| <b>6</b>     | 70/68                                     | 2                                |
| <b>7</b>     | 68  | 2                                |
| <b>8</b>     | 32  | 1                                |

**Цель программы:**

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачами курса являются:**

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.
- становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости;
- социально-нравственное и эстетическое воспитание;
- знакомство обучающихся с основами систематизированных знаний о природе, обществе, технике и культуре;
- развитие способностей и познавательных интересов обучающихся (критического мышления, внимания, воображения, памяти и разнообразных практических умений);
- выработка у обучающихся навыков самостоятельного выявления, формулирования и разрешения определённых теоретических и практических проблем, связанных с природой, общественной жизнью, техникой и культурой;
- формирование у обучающихся научно обоснованной системы взглядов и убеждений, определяющих их отношение к миру;
- формирование у обучающихся потребности в самостоятельном пополнении имеющихся навыков и умений, как в ходе учёбы, так и за пределами школы;
- ознакомление обучающихся с научными основами производства и организации труда в таких важнейших отраслях, как машиностроение, электротехническая и химическая промышленность, сельское хозяйство и т. д.,

- формирование умений пользоваться простейшими техническими приспособлениями и устройствами;
- понимание важнейших закономерностей технических, технологических и организационных процессов, общих для многих областей промышленного и сельскохозяйственного производства и сферы услуг;
- обеспечение подготовки обучающихся к какой-либо профессии.

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

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

*Личностные результаты* освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов

России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся;

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**Метапредметные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- 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; 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;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- 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;
- 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;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективная оценка вклада своей познавательно-трудовой

- деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценка правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
  - диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
  - соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
  - соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
  - оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
  - формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 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;
- расчёт себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- в мотивационной сфере:*
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- 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;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- в эстетической сфере:*
- 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 элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, стремление внести красоту в домашний быт;
- в коммуникативной сфере:*
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
  - сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
  - аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
  - адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
  - овладение устной и письменной речью;
  - построение монологических контекстных высказываний;
  - 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 необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
  - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## **II. Содержание учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложено основное направление технологии «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения школьников не должен проводиться по половому признаку; а должен исходить из интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

В результате изучения технологии обучающиеся

### ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;

- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связано с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и



графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

### **5 класса**

В курс предмета добавлены две главы: «Эстетика приусадебного участка. Осенний период» и «Эстетика приусадебного участка. Весенний период».

#### **«Эстетика приусадебного участка. Осенний период»**

Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. Важнейшие особенности цветочных растений. Посадка под зиму луковичных растений. Однолетние декоративные растения. Астра однолетняя, бархатцы и календула. Сбор и сортировка семян цветов перед хранением. Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений.

#### **«Творческая проектная деятельность»**

##### **1. Что такое творческий проект**

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.

##### **2. 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». 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.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

#### **«Интерьер жилого дома»**

### Интерьер кухни и столовой

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 с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

### 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 приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

### **«Кулинария»**

#### 1. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

#### 2. Здоровое питание

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

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

#### 3. Бутерброды и горячие напитки

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). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты 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.

Лабораторно-практические и практические работы. 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.

#### 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

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

#### 5. Блюда из овощей и фруктов

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### 6. Блюда из яиц

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

Лабораторно- практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

#### 7. Приготовление завтрака. 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 пользования столовыми приборами.

Лабораторно- практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

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

#### 1. Свойства текстильных материалов

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. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно - практические и 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.

#### 2. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно- практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### 3. Швейная машина

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, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

#### 4. Технология изготовления швейных изделий

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. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание; временное соединение деталей – смётывание; временное закрепление подогнутого края – замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов в разутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### **«Художественные ремёсла»**

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

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 умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

### 3. Лоскутное шитьё

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

#### **«Эстетика приусадебного участка. Весенний период»**

Очистка почвы от остатков растений и листьев. Цветы в озеленении. Перекопка грядок. Обустройство цветников. Разметка делянок. Посев семян. Выращивание растений из крупных семян. Выращивание растений

из мелких и средних семян. Размножение растений подземными частями. Цветы в букетах и композициях. Сухоцветы.

### **6 класса**

В курс предмета добавлены две главы: «Эстетика приусадебного участка. Осенний период» и «Эстетика приусадебного участка. Весенний период».

#### **«Эстетика приусадебного участка. Осенний период»**

Главные отрасли сельского хозяйства. Т/б при работе с сельскохозяйственным инвентарем.

Особенности обработки почвы осенью. Очистка почвы от растительных остатков как одно из условий подготовки почвы к зиме. Выращивание. Основные сведения о многолетних цветочных растениях.

Анютины глазки. Колокольчик средний. Маргаритка

#### **«Интерьер жилого дома»**

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. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

#### *Комнатные растения в интерьере*

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере.

Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно лиственные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

### **«Кулинария»**

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

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 доброкачественности 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

#### **2. Блюда из мяса**

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

#### **3. Блюда из птицы**

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

#### **4. Заправочные супы**

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

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

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

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

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

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

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

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

#### **3. Моделирование швейных изделий**

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. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **4. Швейная машина**

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

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

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв – вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.



Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог- конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

### **«Художественные ремесла»**

#### **1. Вязание крючком**

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

#### **2. Вязание спицами**

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 цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др

### **Эстетика приусадебного участка. Весенний период**

Перекопка грядок. Обустройство цветников. Бордюры. Болезни цветочных культур и их источники. Использование роз. Выращивание на клумбе. Использование роз. Выращивание в бордюре. Типы обрезки чайно-гибридной розы

#### **7 класса**

В курс предмета добавлены две главы: «Эстетика приусадебного участка. Осенний период» и «Эстетика приусадебного участка. Весенний период».

### **«Эстетика приусадебного участка. Осенний период»**

Вводное занятие. Инструктаж по охране труда.

Главные отрасли сельского хозяйства. Т/б при работе с сельскохозяйственным инвентарем.

Особенности обработки почвы осенью. Очистка почвы от растительных остатков как одно из условий подготовки почвы к зиме. Выращивание. Основные сведения о многолетних цветочных растениях.

### **«Интерьер жилого дома»**

#### 1. 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: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, 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 коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

#### 2. Гигиена жилища

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

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

Подбор моющих средств для уборки помещения.

#### 3. Бытовые электроприборы

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

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.

### **«Кулинария»**

#### 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### 2. Изделия из жидкого теста

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. Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

### 3. Виды теста и выпечки

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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

### 4. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

### 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

### 1. Свойства текстильных материалов

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### 2. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### 3. Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### 4. Швейная машина

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

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

#### 5. Технология изготовления швейного изделия

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой 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. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. 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.

### **«Художественные ремесла»**

#### 1. Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

#### 2. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы,

используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и 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.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

### **Эстетика приусадебного участка. Весенний период**

Эстетическое оформление фасада школы. Перекопка грядок. Обустройство цветников. Способы ухода за туей. Значимость туи в природе и для человека.

## **8 класса**

В курс предмета добавлены две главы: «Эстетика приусадебного участка. Осенний период» и «Эстетика приусадебного участка. Весенний период».

### **«Эстетика приусадебного участка. Осенний период»**

Вводное занятие. Инструктаж по охране труда.

Главные отрасли сельского хозяйства. Т/б при работе с сельскохозяйственным инвентарем.

Особенности обработки почвы осенью. Понятие о биотехнологии и ее сфере применения. Основные направления биотехнологии. Сферы применения биотехнологии. Технология растениеводства. Профессия специалист технолог в области природных биотехнологий. Разновидность роз, способы ухода за ними. Изготовление эскиза клумбы на пришкольном участке.

### **«Интерьер жилого дома»**

#### Тема 1. Жилое помещение).

1. *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.

2. *Понятие о композиции в интерьере.* Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

#### Тема 2. Экология жилища

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем водоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском 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.

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

#### Тема 3. Водоснабжение и канализация в доме

*Теоретические сведения.* Схема горячего и холодного водоснабжения в доме. Система канализации в доме.

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:*

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

### **«Кулинария»**

1. Индустрия питания как отрасль. Функции заготовочных, доготовочных предприятий, предприятий общественного питания, столовая, столовая-раздаточная, закусочная, магазин кулинарии, ресторан, кафе, бар, пиццерия.

2. Современные промышленные способы обработки продуктов питания.

Характерные отличия промышленной обработки продуктов питания: механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические. Обязанности многофункционального работника.

Теоретические знания о видах воздействия на продукт (сортирование, просеивание, перемешивании, очистке, измельчении, прессовании, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление).

3. Технология тепловой обработки пищевых продуктов. Различие между основными способами тепловой обработки. Профессия – повар.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

– Приготовить сообщение об исследовании столовой нашей школы.

– Специалисты каких профессий участвуют в обеспечении школьного питания, в чем заключаются их обязанности.

4. Контроль потребительских качеств пищи.

Методы исследования сырья и готовых изделий. Суть органолептического и лабораторного методов исследования. Основная функция бракеражной комиссии.

### 3. Виды теста и выпечки

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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.

Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

– Приготовление изделий из бисквитного, слоенного, песочного теста.

### 4. Сладости, десерты, напитки

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

*Лабораторно-практические и практические работы:*

– Приготовление сладких блюд и напитков.

### 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

– Разработка меню.

– Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

– Сервировка сладкого стола.

– Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

Ткани из химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

- Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 1. Конструирование швейных изделий

Конструирование поясной одежды. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа поясной одежды.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

- Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.
- Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 2. Моделирование швейных изделий

Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СДи из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

- Моделирование юбки.
- Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.
- Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине. Технология машинных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

- Уход за швейной машиной: чистка и смазка.
- Настрочивание швов в различных функциях швейной машины.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой 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. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Технология обработки складок. Технология обработки юбки после примерки. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

- Раскрой проектного изделия.
- Изготовление образцов ручных и машинных работ.
- 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.

**«Художественные ремёсла»**

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

- Экскурсия в школьный краеведческий музей.
- Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.
- Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

- Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

### Тема 3. Вышивание

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

- Выполнение образца вышивки атласными лентами

### **Эстетика приусадебного участка. Весенний период**

Эстетическое оформление фасада школы. Перекопка грядок. Обустройство цветников.

Болезни цветочных культур и их источники. Розы. Использование роз. Выращивание на клумбе.

Использование роз. Выращивание в бордюре. Типы обрезки чайно-гибридной розы.



**III. Тематическое планирование учебного предмета «Технология»  
5 класс**

| № урока       | Раздел программы                                  | Кол-во часов | Сроки изучения | Виды и сроки контроля  | Практическая часть  |
|---------------|---|--------------|----------------|--|---|
| 1.            | <i>Эстетика пришкольного участка (осень)</i>      | 14           | 29.09-5.10     | Тест «Техника безопасности при работе на пришкольном участке»<br>29.09-5.10          |   |
| 2.            | <i>Творческая проектная деятельность</i>          | 4            | 20.10-9.11     |  |   |
| 3.            | <i>Интерьер жилого дома</i>                       | 2            | 10.11-23.11    | Творческий проект «Планирование кухни-столовой»<br>10.11-16.11                       | п/р №1<br>л/р №1  |
| 4.            | <i>Кулинария</i>                                  | 14           | 24.11-11.01    | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»<br>29.12-11.01 | л/р №2<br>л/р №2, №3<br>л/р №3<br>п/р №4<br>л/р №4<br>п/р №5, №6<br>л/р №5,<br>п/р №7<br>п/р №8                 |
| 5.            | <i>Создание изделий из текстильных материалов</i> | 16           | 12.01-15.03    | Творческий проект «Наряд для завтрака»<br>9.03-15.03                                 | л/р №6, №7, №8<br>л/р №9<br>п/р №9, №10.<br>п/р №11<br>л/р №10, №11, №12.<br>л/р №13.<br>п/р №12, 13<br>п/р №14 |
| 6.            | <i>Художественные ремёсла</i>                     | 8            | 16.03-19.04    | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой.»<br>13.04-19-04             | п/р №15<br>п/р №16  |
| 7.            | <i>Эстетика пришкольного участка (весна)</i>      | 12           | 20.04-25.05    |  |   |
| <b>Всего:</b> | <b>70/64 часов</b>                                |              |                |  |   |

| № урока | Тема урока   | Кол-во часов | Дата проведения |  |
|---------|--|--------------|-----------------|--|
|         |  |              |                 |  |
| 1-2     | Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях.<br><i>Р/К Цветы Дона</i> | 2            |                 |  |
| 3-4     | Важнейшие особенности цветочных растений.  | 2            |                 |  |
| 5-6     | Посадка под зиму луковичных растений.  | 2            |                 |  |

|       |   |   |  |  |
|-------|---|---|--|--|
| 7-8   | Однолетние декоративные растения.   | 2 |  |  |
| 9-10  | Астра однолетняя, бархатцы и календула. <b>Тест</b>   | 2 |  |  |
| 11-12 | Сбор и сортировка семян цветов перед хранением.   | 2 |  |  |
| 13-14 | <i>Р/К Хранение семян в условиях климата Дона</i><br>Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений.  | 2 |  |  |
| 15-16 | Что такое творческие проекты  | 2 |  |  |
| 17-18 | Этапы выполнения проекта. <b>п/р №1.</b>  | 2 |  |  |
| 19-20 | Интерьер жилого дома. <b>л/р №1, Творческий проект «Планирование кухни-столовой»</b>  | 2 |  |  |
| 21-22 | Санитария и гигиена на кухне.   | 2 |  |  |
| 23-24 | Здоровое питание. <b>л/р №2</b>   | 2 |  |  |
| 25-26 | Бутерброды и горячие напитки. <b>п/р №2, п/р №3</b>   | 2 |  |  |
| 27-28 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.<br><b>Лабораторная работа №3, Практическая работа №4</b>   | 2 |  |  |
| 29-30 | Блюда из овощей и фруктов. <b>л/р №4, п/р №5, п/р №6</b>  | 2 |  |  |
| 31-32 | Блюда из яиц. <b>л/р №5, п/р №7</b>   | 2 |  |  |
| 33-34 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. <b>п/р №8, Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</b><br><i>Р/К Казачья кухня</i> | 2 |  |  |
| 35-36 | Свойства текстильных материалов. <b>л/р №6, №7, №8.</b>   | 2 |  |  |
| 37-38 | Конструирование швейных изделий. <b>л/р №9, п/р №9, №10.</b><br><i>Р/К История донского костюма</i>   | 2 |  |  |
| 39-40 | Швейные ручные работы. <b>п/р №11 .</b>   | 2 |  |  |
| 41-42 | Швейная машина. <b>л/р №10, №11, 12</b>   | 2 |  |  |
| 43-44 | Влажно-тепловая обработка ткани. <b>л/р №13..</b>   | 2 |  |  |
| 45-46 | Машинные швы. <b>п/р №12, 13.</b>   | 2 |  |  |
| 47-48 | Технология изготовления швейных изделий. <b>п/р №14 .</b>   | 2 |  |  |
| 49-50 | <b>Творческий проект «Наряд для завтрака»</b>   | 2 |  |  |
| 51-52 | Декоративно-прикладное искусство<br><i>Р/К Традиционные казачьи ремесла</i>   | 2 |  |  |
| 53-54 | Лоскутное шитьё. <b>п/р №15 .</b>   | 2 |  |  |
| 55-56 | Технология изготовления лоскутного изделия. <b>п/р №16 .</b>  | 2 |  |  |
| 57-58 | <b>Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой.»</b>  | 2 |  |  |
| 59-60 | Цветы в озеленении.<br><i>Р/К Растения Дона</i>   | 2 |  |  |
| 61-62 | Выращивание растений из крупных семян   | 2 |  |  |
| 63-64 | Выращивание растений из мелких и средних семян.   | 2 |  |  |
| 65-66 | Перекопка грядок. Очистка почвы от остатков растений и  | 2 |  |  |

|              |  |   |  |  |
|--------------|--|---|--|--|
|              | листвы.                                |   |  |  |
| <b>67-68</b> | Обустройство цветников.                | 2 |  |  |
| <b>69-70</b> | Полив растений на пришкольном участке. | 2 |  |  |

**6 класс**

| № уро-ка      | Раздел программы                                  | Кол-во часов | Сроки изучения | Виды и сроки контроля   | Практическая часть  |
|---------------|---|--------------|----------------|---|---|
| <b>1</b>      | <i>Эстетика пришкольного участка (осень)</i>      | 14           | 1.09.-14.10    | Тест<br>1.09-2.09.20  |   |
| <b>2</b>      | <i>Интерьер жилого дома</i>                       | 6            | 20.10-10.11    | Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»<br>10.11-18.11 | п/р №1<br>п/р №2  |
| <b>3</b>      | <i>Кулинария</i>                                  | 16           | 17.11-27.01    |   | л/р №1<br>п/р №3<br>л/р №21<br>п/р №4<br>п/р №6<br>п/р №7<br>п/р №8         |
| <b>4</b>      | <i>Создание изделий из текстильных материалов</i> | 14           | 19.01-17.03    | Творческий проект «Наряд для семейного обеда»<br>9.03-17.03         | п/р №9-4.02<br>п/р №10,№11,№12<br>п/р №13,№14<br>п/р №15-№18<br>п/р №19-№22 |
| <b>5</b>      | <i>Художественные ремёсла</i>                     | 8            | 16.03-21.04    |   | п/р №23<br>п/р №24<br>п/р №25<br>п/р №26                                    |
| <b>6</b>      | <i>Эстетика пришкольного участка (весна)</i>      | 12/10        | 20.04-25.05    |   |   |
| <b>Всего:</b> | <b>70/68 часов</b>                                |              |                |   |   |

| № урока    | Тема урока  | Кол-во часов | Дата проведения |  |
|------------|---|--------------|-----------------|--|
|            |   |              |                 |  |
| <b>1-2</b> | <i>Двулетники – разнообразие форм и окраски. Р/К Растения Дона. Тест.</i> | 2            |                 |  |
| <b>3-4</b> | Условия выращивания двулетников   | 2            |                 |  |
| <b>5-6</b> | Анютины глазки.   | 2            |                 |  |
| <b>7-8</b> | Колокольчик средний.  | 2            |                 |  |

|       |   |   |  |  |
|-------|---|---|--|--|
| 9-10  | Маргаритка.   | 2 |  |  |
| 11-12 | Гвоздика турецкая.  | 2 |  |  |
| 13-14 | Мальва.   | 2 |  |  |
| 15-16 | <b>Интерьер жилого дома. п/р №1</b><br><i>Р/К Украшение жилища на Дону</i>  | 2 |  |  |
| 17-18 | Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений   | 2 |  |  |
| 19-20 | Выращивания комнатных растений. <b>п/р №2 Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»</b>                              | 2 |  |  |
| 21-22 | Первичная обработка рыбы. л/р №1  | 2 |  |  |
| 23-24 | Блюда из рыбы. п/р №3, л/р №2   | 2 |  |  |
| 25-26 | Не рыбные продукты моря.  | 2 |  |  |
| 27-28 | <b>п/р №4</b>   | 2 |  |  |
| 29-30 | Блюда из птицы. п/р №6  | 2 |  |  |
| 31-32 | Первые блюда. п/р №7  | 2 |  |  |
| 33-34 | Первые блюда<br><i>Р/К Казачья кухня</i>  | 2 |  |  |
| 35-36 | Сервировка стола к обеду. Этикет.<br><i>Р/К Традиции донской кухни п/р №8</i>   | 2 |  |  |
| 37-38 | <i>Свойства текстильных материалов</i>  | 2 |  |  |
| 39-40 | Конструирование плечевой одежды. п/р №9   | 2 |  |  |
| 41-42 | Моделирование плечевой одежды. п/р №10, №11, №12<br><i>Р/К Одежда казака и казачки.</i>   | 2 |  |  |
| 43-44 | Раскрой плечевого изделия. п/р №13, №14   | 2 |  |  |
| 45-46 | Работа на швейной машине. Виды машинных операций.<br><b>п/р №15-№18</b><br>Технология изготовления швейных изделий. п/р №19-№22 | 2 |  |  |
| 47-48 | Технология изготовления швейных изделий. п/р №19-№22  | 2 |  |  |
| 49-50 | <b>Творческий проект «Наряд для семейного обеда»</b>  | 2 |  |  |
| 51-52 | <i>Материалы и инструменты для вязания</i><br><i>Р/К Зарождение вязания на Дону. П/р №23-№24</i>                                | 2 |  |  |
| 53-54 | Основные виды петель  | 2 |  |  |
| 55-56 | Вязание спицами, крючком. п/р №25   | 2 |  |  |
| 57-58 | Создание схем для вязания с помощью компьютера. п/р №26   | 2 |  |  |
| 59-60 | <i>Перекопка грядок.</i>  | 2 |  |  |
| 61-62 | Обустройство цветников. Бордюры. Солитеры   | 2 |  |  |
| 63-64 | Болезни цветочных культур и их источники  | 2 |  |  |
| 65-66 | Типы обрезки чайно-гибридной розы   | 2 |  |  |
| 67-68 | Использование роз. Выращивание на клумбе.<br><i>Р/К Цветочные культуры Дона</i>   | 2 |  |  |
| 69-70 | Полив растений на пришкольном участке.  |   |  |  |

**7класс**

| <b>№ урока</b> | <b>Раздел программы</b>                           | <b>Кол-во часов</b> | <b>Сроки изучения</b> | <b>Виды и сроки контроля</b>                                      | <b>Практическая часть</b>   |
|----------------|---|---------------------|-----------------------|---|---|
| 1              | <i>Эстетика пришкольного участка (осень)</i>      | 14                  | 2.09-14.10            | Тест «Техника безопасности при работе на пришкольном участке 2.09 |   |
| 2              | <i>Интерьер жилого дома</i>                       | 8                   | 21.10-21.11           |   | п/р №1<br>п/р №2  |
| 3              | <i>Кулинария</i>                                  | 14                  | 2.12-27.01            | Творческий проект «Праздничный сладкий стол» 27.01                | л/р №1<br>п/р №3<br>л/р №2<br>п/р №4<br>п/р №5<br>п/р №6<br>п/р №7<br>п/р №8. |
| 4              | <i>Создание изделий из текстильных материалов</i> | 14                  | 3.02-17.03            |   | л/р №3<br>п/р №9<br>п/р №10-№11<br>п/р №12<br>п/р №13<br>п/р №14-№18          |
| 5              | <i>Художественные ремёсла</i>                     | 8                   | 31.03-21.04           |   | п/р №20-№22<br>п/р №23<br>п/р №24   |
| 6              | <i>Эстетика пришкольного участка (весна)</i>      | 10                  | 28.04-26.05           |   |   |
| <b>Всего:</b>  | <b>68 часа</b>                                    |                     |                       |   |   |

| <b>№ урока</b> | <b>Тема урока</b>  | <b>Кол-во часов</b> | <b>Дата проведения</b> |
|----------------|--|---------------------|------------------------|
|                |  |                     |                        |
| <b>1-2</b>     | Главные отрасли сельского хозяйства. Тест<br><i>Р/К Отрасли сельского хозяйства донского края</i>                  | 2                   |                        |
| <b>3-4</b>     | Особенности обработки почвы осенью   | 2                   |                        |
| <b>5-6</b>     | Очистка почвы от растительных остатков   | 2                   |                        |
| <b>7-8</b>     | Выращивание. Основные сведения о многолетних цветочных растениях<br><i>Р/К Многолетние цветочные растения Дона</i> | 2                   |                        |
| <b>9-10</b>    | Очистка почвы от сорняков  | 2                   |                        |
| <b>11-12</b>   | Обрезка штамбовой поросли  | 2                   |                        |
| <b>13-14</b>   | Очистка почвы от сорняков  | 2                   |                        |
| <b>15-16</b>   | Освещение жилого помещения. п/р№1  | 2                   |                        |

|              |   |   |  |
|--------------|---|---|--|
| <b>17-18</b> | Предметы искусства и коллекции в интерьере  | 2 |  |
| <b>19-20</b> | Гигиена жилища. <b>п/р №2</b>   | 2 |  |
| <b>21-22</b> | Бытовые приборы для уборки  | 2 |  |
| <b>23-24</b> | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. <b>л/р №1, п/р №3</b>  | 2 |  |
| <b>25-26</b> | Изделия из жидкого теста. <b>л/р №2, п/р №4</b>   | 2 |  |
| <b>27-28</b> | Виды теста и выпечки. Полугодовая проверочная работа.   | 2 |  |
| <b>29-30</b> | Изделия из пресного слоённого теста. <b>п/р №5</b>  | 2 |  |
| <b>31-32</b> | Изделия из песочного теста. <b>п/р №6</b>   | 2 |  |
| <b>33-34</b> | Сладости, десерты, напитки. <b>п/р №7</b>   | 2 |  |
| <b>35-36</b> | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. <b>п/р №8. Творческий проект «Праздничный сладкий стол»</b>                                      | 2 |  |
| <b>37-38</b> | Свойства текстильных материалов <b>л/р №3</b>   | 2 |  |
| <b>39-40</b> | Конструирование поясной одежды. <b>п/р №9</b>   | 2 |  |
| <b>41-42</b> | Моделирование поясной одежды. <b>п/р №10-№11</b>  | 2 |  |
| <b>43-44</b> | Раскрой поясной одежды. <b>п/р №12</b>  | 2 |  |
| <b>45-46</b> | Технология ручных работ. <b>п/р №13</b>   | 2 |  |
| <b>47-48</b> | Технология машинных работ. <b>п/р №14-№18</b>   | 2 |  |
| <b>49-50</b> | Последовательность обработки поясного изделия   | 2 |  |
| <b>51-52</b> | Ручная роспись тканей   | 2 |  |
| <b>53-54</b> | Ручные стежки и швы. <b>п/р №20-№22</b>   | 2 |  |
| <b>55-56</b> | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. <b>п/р №23</b>  | 2 |  |
| <b>57-58</b> | Вышивание лентами. <b>п/р №24</b>   | 2 |  |
| <b>59-60</b> | Перекопка грядок. (Обустройство цветников. Бордюры. Солитеры.<br><i>Р/К Цветочные культуры Дона</i> )   | 2 |  |
| <b>61-62</b> | Обустройство цветников. Бордюры. Солитеры.<br><i>Р/К Цветочные культуры Дона (Болезни цветочных культур и их источники. Использование роз.)</i> | 2 |  |
| <b>63-64</b> | Болезни цветочных культур и их источники. Использование роз. (Типы обрезки чайно-гибридной розы. Обустройство цветников.)                       | 2 |  |
| <b>65-66</b> | Типы обрезки чайно-гибридной розы.  | 2 |  |
| <b>67-68</b> | Обустройство цветников.   | 2 |  |

8 класс

| № урока       | Раздел программы                           | Кол-во часов | Сроки изучения | Виды и сроки контроля   | Практическая часть   |
|---------------|--|--------------|----------------|---|--|
| 1             | Эстетика пришкольного участка (осень)      | 7            | 7.09-19.10     | Тест «Техника безопасности при работе на пришкольном участке» - 7.09                |  |
| 2             | Интерьер жилого дома                       | 3            | 2.11-16.11     | Презентация «Декоративное оформление интерьера». 2.11                               | п/р «работа счетчика расхода воды»   |
| 3             | Кулинария                                  | 6            | 23.11-28.12    | Полугодовая проверочная работа. 14.12<br>Творческий проект «Праздничный стол» 28.12 | Л.п/р исследовании столовой нашей школы.<br>п/р «Приготовление мучных изделий»<br>п/р разработка меню «Праздничный стол» |
| 4             | Создание изделий из текстильных материалов | 7            | 11.01-22.02    |   | п/р «моделирование выкройки юбки»<br>п/р «образцы ручных швов»<br>п/р «образцы машинных швов»                            |
| 5             | Художественные ремёсла                     | 4            | 1.03-5.04      | Творческий проект «Вышивка донских мастериц» 5.04                                   | п/р «Зарисовка природных мотивов с натуры<br>П.р образец вышивки атласными лентами                                       |
| 6             | Эстетика пришкольного участка (весна)      | 5            | 12.04-24.05    |   |  |
| <b>Всего:</b> | <b>32 часа</b>                             |              |                |   |  |

| № урока | Тема урока  | Кол-во часов | Дата проведения |
|---------|---|--------------|-----------------|
|         |   |              |                 |
| 1       | Главные отрасли сельского хозяйства. Тест<br>Р/К Отрасли сельского хозяйства донского края                  | 1            |                 |
| 2       | Особенности обработки почвы осенью  | 1            |                 |
| 3       | Очистка почвы от растительных остатков  | 1            |                 |
| 4       | Выращивание. Основные сведения о многолетних цветочных растениях<br>Р/К Многолетние цветочные растения Дона | 1            |                 |
| 5       | Очистка почвы от сорняков   | 1            |                 |
| 6       | Обрезка штамбовой поросли   | 1            |                 |

|    |  |   |  |
|----|--|---|--|
| 7  | Очистка почвы от сорняков  | 1 |  |
| 8  | Современные стили в интерьере. <b>Презентация</b> «Декоративное оформление интерьера».             | 1 |  |
| 9  | Основные элементы систем водоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации.                 | 1 |  |
| 10 | Водоснабжение и канализация в доме. <b>п/р «Работа счетчика расхода воды»</b>                      | 1 |  |
| 11 | Индустрия питания. Контроль потребительских качеств пищи.  | 1 |  |
| 12 | Современные промышленные способы обработки продуктов питания                                       | 1 |  |
| 13 | Технология тепловой обработки пищевых продуктов <b>Л.п/р</b> исследовании столовой нашей школы.    | 1 |  |
| 14 | <b>Полугодовая проверочная работа</b>  | 1 |  |
| 15 | Виды теста и выпечки. <b>п/р «Приготовление мучных изделий»</b>                                    | 1 |  |
| 16 | Приготовление изделий из пресного слоенного теста <b>творческий проект «Праздничный стол»</b>      | 1 |  |
| 17 | Ткани из химических волокон.   | 1 |  |
| 18 | Конструирование поясной одежды <b>л.п/р «Снятие мерок»</b>   | 1 |  |
| 19 | Моделирование юбки с расширением книзу   | 1 |  |
| 20 | Моделирование юбки на кокетке <b>п/р Моделирование выкройки юбки»</b>                              | 1 |  |
| 21 | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек.                                     | 1 |  |
| 22 | Технология швейных ручных швов. <b>п/р «Образцы ручных швов»</b>                                   | 1 |  |
| 23 | Технология машинных работ. <b>п/р «Образцы машинных швов»</b>                                      | 1 |  |
| 24 | Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства                                  | 1 |  |
| 25 | Правила, приёмы и средства композиции <b>п/р «Зарисовка природных мотивов с натуры»</b>            | 1 |  |
| 26 | <b>П.р «Образец вышивки атласными лентами»</b>   | 1 |  |
| 27 | <b>Творческий проект «Вышивка донских мастериц»</b><br>Р/К Мастерицы Дона                          | 1 |  |
| 28 | Подготовка почвы к посадке цветочных культур   | 1 |  |
| 29 | Болезни цветочных культур и их источники.  | 1 |  |
| 30 | Перекопка грядок. (Обустройство цветников. Бордюры. Солитеры. <i>Р/К Цветочные культуры Дона</i> ) | 1 |  |
| 31 | <i>Р/К Цветочные культуры Дона</i> (Болезни цветочных  | 1 |  |



|           |   |   |  |
|-----------|---|---|--|
|           | культур и их источники. Использование роз.)                                     |   |  |
| <b>32</b> | Использование роз. (Типы обрезки чайно-гибридной розы. Обустройство цветников.) | 1 |  |

Согласно календарного учебного графика МБОУ Богоявленской СОШ на 2020-2021 учебный год данная рабочая программа реализуется в полном объёме.