

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 21 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области

<b>РАССМОТРЕНА</b> на МО учителей естественно - научного цикла Заседание № 1 от 27.08.2021г.	<b>ПРОВЕРЕНА</b> И.о. заместителя директора по УВР ГБОУ СОШ № 21 г. Сызрани _____ А.А. Смирнова 30.08.2021г.	<b>УТВЕРЖДЕНА</b> Директор ГБОУ СОШ № 21 г. Сызрани _____ О.Г.Исаева Приказ № 154 от «31» августа 2021
---	---	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО ТЕХНОЛОГИИ  
(технология ведения дома)  
ЗА КУРС ОСНОВНОГО  
ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**5-8 классы**

Рабочая программа ГБОУ СОШ № 21 г. Сызрани по технологии на уровне основного общего образования составлена с учетом требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (утвержден приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 1897 от 17.12.2010 в редакции приказов Минобрнауки № 1644 от 29.12.2014 и № 1577 от 31.12.2015)
- Основной образовательной программой основного общего образования ГБОУ СОШ № 21 г. Сызрани,
- авторской программы курса технология для 5-8 классов общеобразовательных учреждений, авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко, опубликованная издательством Москва Издательский центр «Вентана-Граф» в 2017 году.

**УМК:**

- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5кл. М.: Вентана-граф
- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6кл. М.: Вентана-граф
- Симоненко В.Д. Технология ведения дома. 7кл. М.: Вентана-Граф
- Симоненко В.Д. Технология 8кл. М.: Вентана-Граф

***Количество часов, отведенное на изучение предмета в учебном плане:***

- в 5 классе: всего 68, в неделю 2 часа;
- в 6 классе: всего 68, в неделю 2 часа;
- в 7 классе: всего 68, в неделю 2 часа;
- в 8 классе: всего 34, в неделю 1 час.

**1. Планируемые предметные результаты изучения курса**

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объясняет на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

***Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся***

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- разработку плана продвижения продукта;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

- **Выпускник получит возможность научиться:**

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

## ***Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения***

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

***По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:***

#### ***5 класс***

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

#### **6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

#### **7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

### **8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,

- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

## **2. Содержание учебного предмета**

### ***Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»***

Интерьер и планировка кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне.

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

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

Освещение жилого дома.

Понятие коллекции, коллекционирования. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин.

Гигиена жилища. Значение и виды уборок помещения. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современные технологии и технологические средства для создания микроклимата.

Инженерные коммуникации в доме. Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.

### ***Раздел 2. «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

Что такое творческий проект. Этапы выполнения проекта.

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

Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

### ***Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов»***

Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. Изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия. Швейные ручные работы. Швейная машина. Основные операции при машинной обработке изделия. Влажно-тепловая обработка ткани. Машинные швы. Технология изготовления швейных изделий.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях.

Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон.

Конструирование швейных.

Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

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

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

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

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

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

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

Швейная машина.

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

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

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

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

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

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка застежек, карманов, поясов, обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;



- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

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

Конструирование поясной одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Применение складок в швейных изделиях. Технология обработки вытачек. Обработка поясов, притачивание потайной застёжки-молнии, окантовка бейкой.

Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа прямой юбки. Моделирование поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

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

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

Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Дублирование детали пояса.

Сборка изделия. Замётывание вытачек. Смётывание боковых срезов. Замётывание подгибки низа. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Технология обработки юбки после примерки. Технология обработки вытачки. Технология обработки боковых срезов. Технология обработки пояса. Прорезная петля. Пришивание пуговицы. Нижний срез. Нижний срез. Чистка изделия. Окончательная влажно-тепловая обработка.

#### ***Раздел 4. «Кулинария»***

Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание. Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Технология приготовления блюд из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. 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

Блюда из мяса. 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

Блюда из птицы. 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

Заправочные супы. 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

крупями и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

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

Приглашения и поздравительные открытки.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

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

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. подача блинов к столу. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Изделия из пресного слоеного и песочного теста.

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

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

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

Сладости и технология их приготовления: цукаты, конфеты «Шоколадные трюфели», сладкая колбаска, безе (меренги). Десерты и технология их приготовления. Напитки и технология их приготовления.

Сервировка сладкого стола. Этикет.

Особенности сервировки стола к празднику. подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола. Стол «фуршет». Правила приглашения гостей. Приглашения и поздравительные открытки.

## ***Раздел 5. «Художественные ремесла»***

Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. Лоскутное шитьё. Технология изготовления лоскутного изделия.

Вязание крючком. 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Вязание на спицах. 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.

Ручная роспись тканей. Ручная роспись тканей. Техника батика. Подготовка ткани к росписи. Горячий батик. Холодный батик. Роспись по сырой ткани. Узелковый батик. Свободная роспись.

Вышивка. Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к вышивке. Виды ручных стежков: прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные. Вышивание счётными швами. Материалы и оборудование для счётной вышивки. Подготовка к вышивке. Вышивание швом крест. Использование компьютера в вышивке крестом. Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Белая гладь. Владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо, технология их выполнения. Вышивание лентами. Закрепление ленты в игле. Плоский узел. Прямой стежок. Прямой стежок с завитком. Изогнутый прямой стежок. Ленточный стежок. Ленточный стежок-бант. Шов «шнурок». Шов «сетка». Петля с прикрепом. Полупетля с прикрепом. Французский узелок. Шов рококо. Роза «паутинка». Цветок из ленты в сборку. Кручёная роза. Стирка готовой работы. Оформление готовой работы.

### ***Раздел 6. «Бюджет семьи»***

Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса.

### ***Раздел 7. «Современное производство и профессиональное самоопределение»***

Профессиональное образование. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения. Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.

### ***Раздел 8. «Электротехника»***

Электрический ток и его использование. Электрические цепи. Потребители и источники электроэнергии. Электроизмерительные приборы. Организация рабочего места для электромонтажных работ. Электрические провода. Монтаж электрической цепи. Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности». Электроосветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы. Цифровые приборы.

## **3. Тематическое планирование курса технологии**

<b>Изучаемая тема</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Деятельность учителя с учётом программы воспитания (модуля «Школьный урок»)</b>
<b>5 класс</b>		
Творческая проектная деятельность.	21	«Побуждение обучающихся соблюдать на уроке нормы поведения, правила общения со сверстниками и учителем, соответствующие укладу школы, установление и поддержка доброжелательной атмосферы. Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»
Оформление интерьера	2	Применение диспута, в рамках которого стороны отстаивают принципиально различные мнения, они открыто ищут и выявляют слабые стороны в позиции оппонента.

		Применение лабораторных работ, для активизации учебного процесса, облегчения восприятия геометрических понятий
Создание изделий из текстильных материалов	22	Применение практических работ, позволяющий выявить способности учащихся в разных областях. Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»
Кулинария	13	Применение практических работ, позволяющий выявить способности учащихся в разных областях. Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»
Художественные ремесла	10	Применение практических работ, позволяющий выявить способности учащихся в разных областях. Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»
Итого	68	
<b>6 класс</b>		
Творческая проектная деятельность	18	«Побуждение обучающихся соблюдать на уроке нормы поведения, правила общения со сверстниками и учителем, соответствующие укладу школы, установление и поддержка доброжелательной атмосферы. Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»
Оформление интерьера	3	Применение диспута, в рамках которого стороны отстаивают принципиально различные мнения, они открыто ищут и выявляют слабые стороны в позиции оппонента.  Применение лабораторных работ, для активизации учебного процесса, облегчения восприятия геометрических понятий.
Создание изделий из текстильных материалов	22	Применение практических работ, позволяющий выявить способности учащихся в разных областях. Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»
Кулинария	14	Применение практических работ, позволяющий выявить способности учащихся в разных областях.

		Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»
Художественные ремесла	11	Применение практических работ, позволяющий выявить способности учащихся в разных областях. Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»
Итого	68	
<b>7 класс</b>		
Творческая проектная деятельность	12	«Побуждение обучающихся соблюдать на уроке нормы поведения, правила общения со сверстниками и учителем, соответствующие укладу школы, установление и поддержка доброжелательной атмосферы. Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»
Интерьер жилого дома	6	Применение диспута, в рамках которого стороны отстаивают принципиально различные мнения, они открыто ищут и выявляют слабые стороны в позиции оппонента.  Применение лабораторных работ, для активизации учебного процесса, облегчения восприятия геометрических понятий.
Создание изделий из текстильных материалов	24	Применение практических работ, позволяющий выявить способности учащихся в разных областях. Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»
Кулинария	10	Применение практических работ, позволяющий выявить способности учащихся в разных областях. Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»
Художественные ремесла	16	Применение практических работ, позволяющий выявить способности учащихся в разных областях. Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»
Итого	68	
<b>8 класс</b>		
Бюджет семьи	6	«Побуждение обучающихся соблюдать на уроке

		<p>нормы поведения, правила общения со сверстниками и учителем, соответствующие укладу школы, установление и поддержка доброжелательной атмосферы.</p> <p>Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»</p>
Технологии домашнего хозяйства	4	<p>Применение деловой игры позволяющее самостоятельно добывать знания, осваивать умения и навыки в процессе активной познавательной и практической деятельности, с целью активизации мыслительной деятельности учащихся.</p> <p>Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»</p>
Электротехника	11	<p>Применение деловой игры позволяющее самостоятельно добывать знания, осваивать умения и навыки в процессе активной познавательной и практической деятельности, с целью активизации мыслительной деятельности учащихся.</p> <p>Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»</p>
Современное производство и профессиональное самоопределение	5	<p>Применение деловой игры позволяющее самостоятельно добывать знания, осваивать умения и навыки в процессе активной познавательной и практической деятельности, с целью активизации мыслительной деятельности учащихся.</p> <p>Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»</p>
Технологии творческой и опытнической деятельности	8	<p>Применение практических работ, позволяющий выявить способности учащихся в разных областях.</p> <p>Применение ИКТ усиливающие положительную мотивацию обучения, активизирующие познавательную деятельность учащихся атмосферы»</p>
Итого	34	