

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №3» г.Ухты

<p>Согласована на заседании ШМО учителей <i>технологии, физической культуры, ОБЖ</i> протокол № 1 от «01» сентября 2018 г</p>	<p>Утверждаю: директор МОУ «СОШ №3» г. Ухты Т.А.Зайцева</p>  <p><i>приказ № 01-02/249 от 01.09.2018 г.</i></p>
---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по учебному предмету

«Технология»

уровень образования – основное общее образование

срок реализации программы – 4 года

Разработана учителем ( ФИО)  
Рулевой О.В., учителем технологии

г.Ухта  
20.18. год

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**Рабочая программа учебного предмета «Технология» разработана в соответствии с** Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (приказ Министерства общего и профессионального образования РФ от 17.12.2010 г. № 1897, с изменениями: приказ № 1577 от 31.12.2015) на основе требований к результатам освоения ООП ООО, с учетом Примерной программы по предмету для 5-9 классов (Примерная ООП ООО, одобрена Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию, Протокол заседания от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и основных направлений программ, включенных в структуру ООП ООО МОУ «СОШ №3» с учетом Примерной программы по технологии, авторской программы В. Д. Симоненко; Н. В. Синица (М.: Вентана-Граф, 2014.)

Программа адресована учащимся 5-8 классов.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение понимания учащимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся.
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимого для определения учащимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

### Общая характеристика учебного предмета

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома»

В соответствии с возможностями МОУ «СОШ №3» и УМК выбрано направление «Технологии ведения дома».

Базовыми для направления «Технологии ведения дома» являются следующие разделы: «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария», «Черчение и графика», «Технология ведения дома», «Электротехнические работы», «Проектирование и изготовление изделий».

Содержание рабочей учебной программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

Программа ориентирована на приобретение жизненно необходимых знаний, умений и навыков. Это и технология обработки различных материалов, знакомство с их технологическими и потребительскими свойствами, приемы оформления интерьера и художественного рукоделия.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. При организации творческой и проектной деятельности учащихся акцентируется их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. В ходе изучения раздела «Проект» учащиеся знакомятся с основами выбора и вида будущего объекта труда, с основами дизайнерского и документального оформления; учатся проводить экономическую и экологическую оценку проекта и технологий.

Этнокультурное содержание реализуется в виде дидактических единиц, включенных в различные разделы программы для каждого класса, и предполагает изучение художественной обработки природных материалов, художественно-прикладных промыслов Республики Коми и др.

Предмет «Технология» реализуется с помощью современных образовательных технологий, которые обеспечивают формирование и развитие универсальных учебных действий и достижение планируемых результатов на уровне ООО:

- технологии на основе эффективности управления и организации учебного процесса (технологии групповой деятельности);
- технологии на основе активизации и интенсификации деятельности учащихся (игровые технологии, проблемное обучение);
- исследовательские технологии;
- проектные технологии;

### **Описание места учебного предмета в учебном плане**

Рабочая программа основного общего образования по технологии составлена в соответствии с количеством часов, указанным в базисном учебном плане МОУ «СОШ №3». В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план составляет 245 учебных часов. В том числе в 5, 6, 7 классах по 70 учебных часов из расчёта 2 учебных часа в неделю, 8 класс – 35 часов из расчёта 1 час в неделю.

класс	количество учебных недель	количество часов в неделю	общее количество часов
5	35	2	70
6	35	2	70
7	35	2	70
8	35	1	35

### Ценностные ориентиры содержания учебного курса.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

#### ***познакомиться:***

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;

- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
  - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
    - понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
    - формирования эстетической среды бытия;
    - развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
    - получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
    - организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
    - изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
    - изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
    - контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
    - выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
    - оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
    - построения планов профессионального образования и трудоустройства.

## **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета**

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

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории
  - образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов;
  - формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
  - формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, традициям;
  - освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества;
  - развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
  - формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- формирование ценности здорового и безопасного образа жизни.

**Метапредметными** результатами освоения выпускниками основной школы предмета «Технология» являются:

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- смысловое чтение;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции).

**Предметными** результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**Предметными** результатами освоения учащимися учебного предмета «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

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

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

- осознание ответственности за качество результатов труда;

- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

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

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды. В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

- потребительская оценка зрительного ряда действующей

- рекламы. В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

### **Планируемые результаты.**

*Выпускник научится:*

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления



изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

*Выпускник научится:*

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

## **Методы и формы обучения**

**Методы:** наглядный, графический, проектный, исследовательский, практический.

**Формы:** беседы, индивидуальная, творческая, проектная.

**Формы контроля уровня достижений учащихся:** тестирование; кроссворды; проверка выполненных чертежей, эскизов, рисунков; письменные и устные опросы; творческие задания; презентации.

**Виды контроля:** стартовый, текущий, тематический, промежуточный, итоговый.

**Промежуточная аттестация:** обучающихся по предмету «Технология» проходит в форме тестирования, один раз в год, в конце учебного года. Обучающиеся имеющие за I, II, III, IV четверти «5» освобождаются от промежуточной аттестации с итоговой оценкой «5».

## **Система оценки достижения планируемых результатов освоения программы**

**Личностные результаты:**

- сформированность основ гражданской идентичности личности;
- сформированность индивидуальной учебной самостоятельности, включая умение строить жизненные профессиональные планы с учетом конкретных перспектив социального развития;
- сформированность социальных компетенций, включая ценностно-смысловые установки и моральные нормы, опыт социальных и межличностных отношений, правосознание.

**Метапредметные результаты:**

- способность и готовность к освоению систематических знаний, их самостоятельному пополнению, переносу и интеграции;
- способность работать с информацией;
- способность к сотрудничеству и коммуникации;
- способность к решению лично и социально значимых проблем и воплощению найденных решений в практику;
- способность и готовность к использованию ИКТ в целях обучения и развития;

**Предметные результаты:**

- способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, основанных на изучаемом учебном материале, с использованием способов действий, релевантных содержанию учебных предметов, в том числе — метапредметных (познавательных, регулятивных, коммуникативных) действий.

## **Содержание учебного предмета**

### **5 класс**

#### **Вводный урок**

##### **Теоретические сведения.**

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология». Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической части урока.

##### **Практические работы.**

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотекой кабинета, электронными средствами обучения.

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Швейные материалы**

##### **Теоретические сведения.**

Организация рабочего места. Соблюдение правил техники безопасности при работе с инструментами и машинами. Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделки ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Виды переплетения нитей в тканях. Определение лицевой стороны ткани.

Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

##### **Практические работы.**

Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой стороны тканей. Изучение видов и свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор материалов для проектного изделия. ЭКК. Фартуки в национальном костюме.

#### **Бытовая швейная машина**

##### **Теоретические сведения.**

История создания швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Правила безопасности труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Подготовка швейной машины к работе. Правила работы на швейной машине. Неполадки, связанные с не правильной заправкой верхней и нижней нитей. Регуляторы швейной машины.

##### **Практические работы.**

Заправка швейной машины нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка, закрепки в начале и конце строчки.

#### **Конструирование и моделирование**

##### **Теоретические сведения.**

Понятие «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямоугольной формы. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа швейного изделия прямоугольной формы (юбка). Способы моделирования выкроек. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

##### **Практические работы.**

Снятие мерок. Изготовление выкройки проектно - швейного изделия. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

**ЭКК.** Фартуки в национальном костюме.

### **Раскройные работы**

#### **Теоретические сведения.**

Понятие «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Последовательность раскроя швейного изделия.

#### **Практические работы.**

Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

### **Технология швейных работ**

#### **Теоретические сведения.**

Правила безопасности труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места.

Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятия «стежок», «строчка», «шов». Виды ручных стежков и строчек. Приемы выполнения ручных стежков и строчек. Классификация ручных стежков.

Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Технология выполнения ручных операций (перенести линии выкройки на детали кроя, обметать, заметать деталь, сметать детали). Способы контроля качества.

Требования, предъявляемые к выполнению швейных работ. Технология выполнения машинных операций: обметывание, застрачивание, стачивание. Условные обозначения операций. Классификация машинных швов.

Правила безопасности при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование для выполнения влажно-тепловой обработки. Требования, предъявляемые к выполнению влажно-тепловых работ. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки.

#### **Практические работы.**

Упражнения на перенос линий выкройки на детали кроя копировальным колесиком и прямыми стежками; обметывание срезов деталей кроя; сметывание, заметывание. Выполнение ручных работ на проектном изделии. Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия.

Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательной формы изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

### **Декоративно-прикладное творчество**

#### **Теоретические сведения.**

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. История лоскутной техники. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутной техники. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе.

Подбор тканей по цвету, фактуре и рисунку. Шаблоны для раскроя элементов орнамента.

Технология выполнения прихватки по шаблону: составление эскиза; изготовление

шаблонов; раскрой; соединение деталей между собой и с подкладкой. История вышивки. Материалы и инструменты, применяемые для вышивки. Организация рабочего места. Увеличение и уменьшение рисунка. Подготовка ткани к работе. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги. Заправка ткани в палец. Подготовка ниток мулине к работе. Закрепление рабочей нитки на ткани. Технология выполнения ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на их основе. Окончательная обработка вышитых изделий. Технологическая последовательность создания декоративного изделия (из лоскутов или оформленного вышивкой). Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

### **Практические работы.**

Разработка эскиза лоскутного изделия (прихватки). Изготовление шаблонов (треугольник, квадрат, шестиугольник) из плотной бумаги или картона. Раскрой деталей и соединение их между собой.

Увеличение (уменьшение) рисунка. Выполнение ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на их основе.

Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия (из лоскутов или с вышивкой) или выбор модели из банка идей. Изготовление изделий.

**ЭК** технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья. Орнамент Коми вышивки.

## **Кулинария**

### **Культура питания**

#### **Теоретические сведения.**

Понятие «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов, их приготовлении и хранении.

Кухонная посуда и уход за ней. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Рациональное размещение оборудования кухни. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, при работе с горячей жидкостью. Оказание первой помощи при ожогах.

#### **Практические работы.**

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

### **Технология приготовления блюд**

#### **Теоретические сведения.**

Общие сведения о питании, процессе пищеварения, усвояемости пищи. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы. Витамины, их значение и функции в организме человека, суточная потребность. Продукты, содержащие витамины.

Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах питательных веществ. Критерии определения качества овощей. Механическая (первичная) обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Виды обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Блюда из сырых и вареных овощей и технология их приготовления. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, подача их к столу. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ.

Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Способы варки и жарения яиц. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюда из яиц к столу.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов и способы их приготовления. Украшения бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов к столу.

Горячие напитки, их пищевая ценность. Посуда и инвентарь для их приготовления. Технология приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. Подача чая, кофе, и какао к столу.

#### **Практические работы.**

Определение доброкачественности продуктов по внешнему виду. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей, яиц. Приготовление бутербродов и горячих напитков. Дегустация блюд. Оценка качества.

**ЭКК** Тепловая обработка овощей

### **Домашние заготовки**

#### **Теоретические сведения.**

Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике. Условия и сроки хранения свежемороженых продуктов.

#### **Практические работы.**

Подготовка и замораживание ягод, пряных трав в морозильной камере холодильника.

**ЭКК** Заготовка продуктов впрок. Замораживание

### **Творческое задание**

#### **Приготовление завтрака.**

##### **Теоретические сведения.**

Меню завтрака. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды для завтрака. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.

##### **Практические работы.**

Составление меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

### **Черчение и графика**

#### **Теоретические сведения.**

Понятие «эскиз». Виды эскизов. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Материалы, инструменты, приспособления для выполнения эскизов. Эскиз швейного изделия. Последовательность работы с эскизами.

Понятие «чертеж», «чертеж выкройки швейного изделия». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа швейного изделия. Правила безопасного труда при выполнении чертежных работ. Организация рабочего места. Последовательность построения чертежа для изготовления образца шва, узла прямоугольной формы.

##### **Практические работы.**

Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертежных и графических работ (эскизов, чертежей швейных изделий) от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации.

## **Технологии ведения дома**

### **Уход за одеждой и обувью**

#### **Теоретические сведения.**

Ремонт одежды: штопка, заплаты, восстановление распоровшихся швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Значение символов на ярлыках одежды. Выведение пятен. Применение средств защиты от моли и других насекомых.

#### **Практические работы.**

Ознакомление с условными обозначениями (символами), встречающимися на ярлыках одежды. Выбор вида ухода в зависимости от волокнистого состава материала.

**ЭКК** Уход за одеждой и обувью. Уход за мебелью.

## **Интерьер жилых помещений**

#### **Теоретические сведения.**

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Интерьер кухни и столовой. Требования, предъявляемые к кухне и столовой. Оборудование кухни: минимальный набор мебели, электрических приборов. Правила и варианты размещения оборудования. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Благоустройство кухни. Отделка интерьера различного вида тканями, полимерными покрытиями, декоративными элементами, комнатными растениями. Санитарное состояние кухни. Способы поддержания чистоты воздуха, стен, пола. Гигиена электрических и газовых плит, сантехники и кафеля.

#### **Практические работы.**

Разработка плана (макета) размещения оборудования на кухне.

## **Проектирование и изготовление изделий**

### **Теоретические сведения.**

Понятие «творческий проект по технологии». Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Поисковый, технологический и аналитический этапы выполнения проекта, их содержание. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Понятие «одежда», «швейное изделие», «проектирование». Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным заказам. Алгоритм моделей из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

### **Практические работы.**

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного швейного изделия.

## **6 Класс**

### **Вводный урок**

#### **Теоретические сведения.**

Цель и задачи изучения предмета «Технология». Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

#### **Практические работы.**

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотекой кабинета, электронными средствами обучения.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

#### **Швейные материалы**

#### **Теоретические сведения.**

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения волокнистого состава тканей из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения. Прокладочные материалы. Способы их соединения с тканью. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры. Выбор материалов для изготовления юбки с учетом технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

#### **Практические работы.**

Определение сырьевого состава материала и изучение их свойств. Выбор материалов и фурнитуры для проектного изделия.

ЭКК Особенности Коми национального костюма.

#### **Бытовая швейная машина**

#### **Теоретические сведения.**

Регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Причины возникновения и способы устранения дефектов машинной строчки. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной.

#### **Практические работы.**

Регулировка качества машинной строчки. Установка машинной иглы. Подбор иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Отчистка швейной машины.

## **Конструирование и моделирование**



### **Теоретические сведения.**

Понятия «одежда», «проектирование», «конструирование». Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежей конической, клинковой и прямой юбок. Способы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

### **Практические работы.**

Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

## **Раскройные работы**

### **Теоретические сведения.**

Способы раскладки выкройки юбки на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направленности рисунка. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя.

### **Практические работы.**

Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

## **Технология швейных работ**

### **Теоретические сведения.**

Технология выполнения машинных операций: притачивание деталей; застрачивание шва, складок, вытачек; настрачивание шва; подшивание детали.

Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: заутюживание деталей, отпаривание швейного изделия.

Технология обработки вытачек, складок, застёжки тесьмой – молнией, верхнего среза юбки притачным поясом.

Типовая последовательность изготовления юбки с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчёт материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчёт стоимости изделия.

### **Практические работы.**

Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно – тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия.

Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательное формы изделию. Расчёт материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

## **Декоративно-прикладное творчество**

### **Теоретические сведения.**

История вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе. Подбор пряжи в зависимости от требований к изделию. Приёмы вязания спицами. Убавление и прибавление петель.

Народная вышивка счётными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Схемы для вышивки. Подготовка к вышивке. Приёмы выполнения счётных швов.

Использование компьютера в вышивке. Изготовление схем для вышивки по авторскому замыслу с помощью ПЭВМ.

Технологическая последовательность создания декоративного вязаного изделия или оформленного вышивкой.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовления швейных изделий.

Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия.

### **Практические работы.**

Освоение приёмов вязания на спицах или вышивки счётными швами. Изготовление схем для вязания и вышивки по авторским рисункам в ручную или с помощью ПЭВМ. Создание идеи для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия в ручную или с помощью ПЭВМ либо выбор модели из банка идей. Изготовление изделий с использованием одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в РК. Окончательная обработка изделия.

**ЭКК** Коми орнаменты в вязаных изделиях. Коми народная вышивка счетными швами.

## **Кулинария Культура питания**

### **Теоретические сведения.**

Понятия «минеральные вещества», «микроэлементы» и «макроэлементы», их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах.

### **Практические работы.**

Составление меню, удовлетворяющего суточную потребность организма в минеральных веществах.

### **Технология приготовления блюд**

#### **Теоретические сведения.**

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых используется в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Критерии определения качества молочных продуктов. Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация, стерилизация). Приготовление топленого молока. Приготовление молока из сухого и сгущенного молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Требования к качеству готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Шифр на консервных банках. Краткая характеристика мяса живой, охлажденной, мороженой и соленой рыбы. Правила оттаивания мороженой рыбы. Последовательность механической (первичной) обработки рыбы. Способы разделки рыбы в зависимости от ее размеров. Разделка соленой рыбы. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Правила безопасного пользования бытовыми электронагревательными приборами. Виды панировки, кляр. Способы тепловой обработки рыбы (отваривание, припускание, жарение, запекание). Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, зразы и рулеты). Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, мидий и др. требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Соотношение в них крупы и жидкости. Запеканки, пудинги, котлеты и биточки. Технология их приготовления. Подготовка и варка фасоли, гороха, сои, чечевицы. Способы варки макаронных изделий. Количество жидкости и время варки макаронных изделий и бобовых. Посуда и инвентарь, применяемые при варке,

каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения их готовности. Подача блюд к столу.

Пищевая ценность и механическая (первичная) обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Блины с припеком. Технология выпечки. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Подача изделий к столу.

Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Желирующее вещество – крахмал, его виды и свойства. Технология приготовления холодных напитков: киселей и компотов. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод. Прохладительные напитки.

#### **Практические работы.**

Приготовление блюд из молока. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий; Блюда из жидкого теста: блинов, блинчиков и оладий; сладких блюд. Дегустация блюд. Оценка качества.

**ЭКК** Предприятия по выработке молока в РК.

Рыба водоемов коми.

Обработка рыбы, ее кулинарное использование в коми кухне.

Сладкие блюда и десертов коми кухне.

### **Домашние заготовки**

#### **Теоретические сведения.**

Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли. Подготовка продуктов к солению, мочению. Способы соления и мочения овощей, ягод. Условия и сроки хранения.

#### **Практические работы.**

Подготовка к солению или мочению овощей, ягод, пряных трав.

### **Творческое задание Приготовление ужина**

#### **Теоретические сведения.**

Меню ужина. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление ужина. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила приглашения и приема гостей. Освещение и оформление ужина. Прием и дарение цветов, подарков. Этика и такт во взаимоотношениях в семье.

**Практические работы.**

Приготовление ужина. Сервировка стола. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Черчение и графика**

**Теоретические сведения.**

Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процесса. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

**Практические работы.**

Выполнение чертежных и графических работ (чертежей, эскизов, схем) с использованием чертежных инструментов; простановка размеров деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта.

### **Технологии ведения дома**

#### **Уход за одеждой и обувью**

**Теоретические сведения.**

Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Ремонт одежды. Уход за обувью.

**Практические работы.**

Расшифровка символов на ярлыках одежды из шелка и шерсти.

### **Интерьер жилых помещений**

**Теоретические сведения.**

Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома.

Понятие коллекции, коллекционирования. Виды коллекций и книг. Картины, размещение их на стенах. Декоративное оформление помещения тканями. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Значение и виды уборок помещения. Применение бытовой техники. Мытье окон и дверей. Гигиена жилища.

**Практические работы.**

Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей. Генеральная уборка кабинета технологии.

### **Санитарно-технические работы**

**Теоретические сведения.**

Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана. Виды смесителей. Устройство и принцип действия смесителя для умывальника. Материалы для изготовления его деталей. Неисправности в работе смесителя и способы их устранения. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ. Правила безопасной работы при ремонте санитарно-технического оборудования.

**Практические работы.**

Изучение и ремонт смесителя и вентильной головки.

### **Проектирование и изготовление изделия.**

Ассортимент женской одежды. Понятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, народных традиций. Анализ моделей из банка творческих проектов. Требования к готовому изделию.

#### **Практические работы.**

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Выполнение эскиза авторской модели или выбор модели из банка идей. Выполнение элементов модели и связей между ними.

### **7 класс Вводный урок**

#### **Теоретические сведения.**

Цель и задачи изучения предмета «Технология». Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

#### **Практические работы.**

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотекой кабинета, электронными средствами обучения.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Швейные материалы**

#### **Теоретические сведения.**

Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы и трикотаж. Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учётом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

#### **Практические работы.**

Определение сырьевого состава материалов и фурнитуры для проектного изделия.

ЭКК Сырье для производства химических волокон в РК.

### **Бытовая швейная машина**

#### **Теоретические сведения.**

Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнение аппликации. Применение приспособлений к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка. Выкраивание и стачивание косых беек.

#### **Практические работы.**

Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

### **Конструирование и моделирование**

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Художественное оформление и отделка изделий. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Виды характеристики плечевых изделий. Мерки для изготовления основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Расчет количества ткани для пошива плечевого изделия. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнал мод, с помощью мультимедийных программ. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

#### **Практические работы.**

Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия одним из способов.

Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

ЭКК Поясное изделие в национальном костюме.

## **Раскройные работы**

### **Теоретические сведения.**

Способы раскладки (рациональный раскрой) выкроек плечевого изделия на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Состав деятельности по раскрою швейного изделия.

### **Практические работы.**

Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

## **Технология швейных работ**

### **Теоретические сведения.**

Технология выполнения ручных операций: выметывание деталей швейного изделия; высекание среза детали швейного изделия.

Технология выполнения машинных операций: растрачивание шва; обтачивание деталей; окантовывание детали.

Технология выполнения операций влажно-тепловой обработка: дублирование деталей.

Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой; соединение лифа с юбкой.

швейного изделия, оттягивание деталей.

Типовая последовательность изготовления плечевого изделия (без рукавов и воротника) с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

### **Практические работы.**

Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия.

Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательной формы изделию. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

## **Декоративно-прикладное творчество**

### **Теоретические сведения.**

Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения: начальные и воздушные петли; цепочка из воздушных петель; соединительный столбик; столбик без накида; столбик с одним, двумя, тремя накидами. Условные обозначения петель. Схема вязания. Применение ПЭВМ для получения схемы.

Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель: под обе стенки петли; под переднюю стенку; под заднюю стенку. Плотность вязания. Закрепление вязания. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Искусство ручного качества. Материалы, применяемые для изготовления ковров и гобеленов. Правила безопасной работы. Оборудование для ручного ткачества. Основные приемы ручного ткачества, цвет, орнамент в ковровой композиции.

Технология создания декоративного вязаного или тканого изделия. Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия.

### **Практические работы.**

Освоение приемов вязания крючком. Изготовление схем и рисунков для вязания крючком и

ткачества в ручную и /или с помощью ПЭВМ. Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия в ручную и/или с помощью ПЭВМ либо выбор модели из банка идей. Изготовление декоративного изделия. Окончательная обработка изделия.

**ЭКК** Вязаные изделия крючком в народном творчестве коми народа.

## **Кулинария**

### **Культура питания**

#### **Теоретические сведения.**

Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Профилактика пищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях.

#### **Практические работы.**

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

### **Технология приготовления блюд**

#### **Теоретические сведения.**

Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используют в питании человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу. Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека.. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Приготовление творога в домашних условиях. Приготовление блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоеного и песочного теста. Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе, мусса, суфле.

#### **Практические работы.**

Приготовление блюд из мяса, творога, теста; сладких блюд. Дегустация блюд. Оценка качества.

**ЭКК** Значение мяса в питании народов коми. Выпечка коми блюд.

## **Домашние заготовки**

### **Теоретические сведения.**

Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация и укупорка консервов. Консервирование с сахаром.

### **Практические работы.**

Приготовление варенья, джема или цукатов.

ЭКК Заготовка в коми кухне.

## **Творческое задание**

### **Теоретические сведения.**

Меню сладкого стола. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столовых приборов и посуды. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.

### **Практические работы.**

Приготовление сладкого стола. Сервировка стола. Дегустация блюд. Оценка качества.

## **Черчение и графика.**

### **Теоретические сведения.**

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

### **Практические работы.**

Выполнение чертежных и графических работ (чертежей, эскизов, схем) с использованием чертежных инструментов; простановка размеров деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарт.

## **Технологии ведения дома**

### **Уход за одеждой и обувью**

### **Теоретические сведения.**

Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на ярлыках одежды. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современно-бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

### **Практические работы.**

Расшифровка символов, встречающихся на ярлыках одежды из химических волокон.

ЭКК Предприятия в г. Ухте по уходу за одеждой.

## **Интерьер жилых помещений**

### **Теоретические сведения.**

Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Разновидности



комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.

Понятие «ландшафтный дизайн». Разновидности растений для оформления приусадебного участка. Размещение растений. Уход за растениями, размножение растений.

**Практические работы.**

Пересадка (перевалка) растений. Уход за растениями в кабинете технологии, холлах школы.

## **Проектирование и изготовление изделий**

**Теоретические сведения.**

Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

**Практические работы.**

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей- аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия.

### **8 класс**

#### **Вводный урок**

Цель и задачи изучения предмета «Технология». Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских.

**Практические работы.**

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотекой кабинета, электронными средствами обучения.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

### **Декоративно-прикладное творчество**

**Теоретические сведения.**

Природа творчества. Художественная вышивка гладью. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки гладью. История и современность народных художественных промыслов: мастерская вышивка; торжское золотое шитье; александровская гладь. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной и штриховой глади, двусторонней глади без настила, художественной глади, швов «узелки» и «рококо».

Понятие «натюрморт», «пейзаж». Подбор материалов для вышивания натюрморта и пейзажа. Технология вышивания натюрморта и пейзажа. Выполнение творческих работ с помощью вышивальной машины и компьютера.

**Практические работы.**

Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью. Подготовка ткани к вышивке. Стилизация узоров для вышивки. Выполнение элементов и вышивания узора в технике владимирского шитья, белой гладью, атласной и штриховой гладью, двусторонней гладью без настила, художественной гладью, швами «узелки» и «рококо».

**ЭКК** Художественное творчество в РК.

## Технологии ведения дома Семейная

### экономика

#### Теоретические сведения.

Понятие «семья». Роль семья в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятие «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения в товарах и услугах. Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки. Права потребителя и их защита.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.

Понятия «Бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Анализ бюджета семьи. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребности продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

#### Практические работы.

Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг – источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей.

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение путей снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

**ЭКК** Расчет минимальной стоимости потребительской корзины в г.Ухте.

### **Электротехнические работы**

#### **Теоретические сведения.**

Виды энергии. Правила электробезопасности. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы. Приемники (потребители) электроэнергии. Электрическая цепь, ее элементы, их условное обозначение. Принципиальная и монтажная схемы. Понятие «комплектующая арматура».

Параметры потребителей и источников электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов. Организация рабочего места для электротехнических работ. Электромонтажные инструменты. Правила безопасного труда на уроках электротехнологии. Назначение и устройство электрических проводов. Электроизоляционные материалы. Виды соединения проводов. Устройство электрического паяльника. Организация рабочего места при паянии. Правила безопасной работы с электромонтажными инструментами и электропаяльником. Операции монтажа электрической цепи. Правила безопасной работы при монтаже электроцепи. Устройство и применение электромагнитов в технике. Электромагнитное реле, его устройство. Принцип действия электрического звонка.

Виды электроосветительных приборов. Устройство современной лампы накаливания, ее мощность, срок службы. Люминесцентное и неоновое освещение. Классы и типы электронагревательных приборов. Устройство и требования к нагревательным элементам. Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами.

Назначение электрических двигателей. Устройство и принцип действия коллекторного электродвигателя постоянного тока.

Развитие электроэнергетики. Возобновляемые виды топлива. Термоядерное горючее. Использование водорода. Электромобиль. Энергия солнца и ветра. Энергосбережение.

#### **Практические работы.**

Изучение элементов электрической цепи, их условных обозначений, комплектующей арматуры.

Определение по параметрам электросчетчика максимально допустимой мощности квартирной электросети. Вычисление суточного расхода электроэнергии квартиры и расчет ее стоимости.

Сборка электрической цепи с элементами управления и за щиты. Изготовление «пробника». Проверка исправности проводов и элементов электрической цепи. Сборка разветвленной электрической цепи.

Выполнение неразъемных соединений проводов и их изоляция. Оконцевание проводов. Зарядка электроарматуры. Сборка электромагнита из деталей конструктора. Ознакомление с разными конструкциями электромагнитов.

Энергетический аудит школы.

Изучение устройства и принципа действия электроутюга с терморегулятором.

Изучение устройства двигателя постоянного тока. Сборка простейшей схемы двигателя постоянного тока.

## **Современное производство и профессиональное образование**

### **Теоретические сведения.**

Виды профессиональной карьеры. Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производство. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровне оплаты труда.

Основы профессионального самоопределения. Классификация профессий. Пути получения профессионального образования. Необходимость учета требования качества личности при выборе профессии. Учреждения профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

#### **Практические работы.**

Построение плана профессиональной карьеры. Составление профессиограммы. Определение уровня и характера самооценки. Выявление скорости, типы темперамента, черт характера. Анализ мотивов профессионального выбора. Профессиональные пробы. Выбор пути продолжения образования или трудоустройства.  
ЭКК Производство города Ухты.

## **Проектирование и изготовление изделий**

### **Теоретические сведения.**

Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Разработка чертежа изделия. Планирование процесса создания изделия. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбранных решений. Оценка стоимости готового изделия. Выполнение проекта. Защита проекта.

#### **Практические работы.**

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Выполнение творческого проекта.

## Тематическое планирование

Год обучения – 1

Класс - 5

<b>№</b>	<b>Наименование раздела, тем</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	Технологии в жизни человека и общества	1
2	Кулинария	21
3	Создание изделий из текстильных материалов	25
4	Художественные ремёсла	6
3	Исследовательская и созидательная деятельность	8
4	Технологии домашнего хозяйства	6
5	Электротехника	3

Год обучения - 2

Класс - 6

<b>№</b>	<b>Наименование раздела, тем</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	Технологии в жизни человека и общества	4
2	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	6
3	Кулинария	22
4	Создание изделий из текстильных материалов	26
5	Художественные ремёсла	6
6	Технологии домашнего хозяйства	4
7	Электротехника	2

Год обучения - 3

Класс - 7

<b>№</b>	<b>Название раздела, тем</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	Технологии в жизни человека и общества	6
2	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	8
3	Технологии домашнего хозяйства	6
4	Кулинария	24
5	Создание изделий из текстильных материалов	16
6	Художественные ремесла	8
7	Электротехника	2

Год обучения - 4

Класс - 8

<b>№</b>	<b>Название раздела, тем</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	2
2	Семейная экономика	13
3	Электротехника	5
4	Художественная обработка материалов	15

## Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательной деятельности

1. ФГОС: основное общее образование // ФГОС. М.: Просвещение, 2010.
2. Программа к учебникам «Технология. 5-8 классы» для общеобразовательных учреждений В.Д. Симоненко

«Технология: 5-8 классы» (М.: Вентана-Граф

Информационные Интернет-ресурсы Образовательного назначения (Методические рекомендации ФГНУ "Институт информатизации образования Российской академии образования")

- ✓ Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов - <http://school-collection.edu.ru>
- ✓ Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов - <http://fcior.edu.ru/>
- ✓ ФИПИ. Открытый банк заданий ОГЭ. - <http://www.fipi.ru/content/otkrytyy-bank-zadaniy-oge>
- ✓ «Все для учителя технологии» - <http://www.domovodstvo.fatal.ru/>
- ✓ Сайт «Открытый образовательный проект учителя технологии» - <http://www.trudovik.narod.ru/>
- Сайт «Для любителей мастерить и профессионалов»- <http://www.lobzik.pri.ee/modules/news/>

### Список литературы для учащихся

1. Под редакцией В.Д.Симоненко Технология 5 класс. Обслуживающий труд - М «Вентана-Граф»
2. Под редакцией В.Д.Симоненко Технология 6 класс. Обслуживающий труд - М «Вентана-Граф»
3. Под редакцией В.Д.Симоненко Технология 7 класс. Обслуживающий труд - М «Вентана-Граф»
4. Под редакцией В.Д.Симоненко Технология 8 класс - М «Вентана-Граф»

## Материально-техническое обеспечение

3.1	Таблицы в соответствии с основными разделами	+
3.2	Презентации в соответствии с разделами	+
4	<b>ТСО, компьютерные, информационно-коммуникационные средства</b>	
4.1	Ноутбук с выходом в Интернет	
4.2	Колонки Sven	1
4.3	Принтер струйный	1
4.4	Проектор "Epson"	1
5	<b>Оборудование (мебель)</b>	
5.1	Стол угловой с приставкой тумба	
5.2	Тумба	3
5.3	Ученический стол 2-х местный	14
5.4	Стул	28
5.5	Кресло	1
5.6	Стол раскройный	1
5.7	Шкаф платяной	1
5.8	Шкаф для документов	1
5.9	Шкаф платяной	1
6	<b>Оснащение мастерской технического труда</b>	
6.10	Машина швейн. "Подольская" и "Чайка"	1+1
6.2	Машина швейная электрическая	12
6.3	Манекен	1
6.4	Утюг	1
6.5	Гладильная доска	1
6.6	Лампа настольная	1
6.7	Лекала	+
6.8	Линейка	+
6.9	Сантиметр	+
6.10	Ножницы закройщика	+
6.11	Доска магнитно-маркерная	1
6.12	Чайник электрический	3
6.13	Шкаф навесной кухонный	2
6.14	Плита электрическая	1
6.15	Подставка для ножей	1
6.16	Подставка нерж. для досок	1
6.17	Сетевой фильтр	5
6.18	Посуда для сервировки стола	+
6.20	Посуда для приготовления продуктов	+
6.21	Расходные материалы (калька, миллиметровая бумага, швейные нитки)	+

**Приложения к программе**  
**Поурочное планирование 5 класс (70 часов)**

<b>№</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Кол-во часов</b>
	<b>Технологии в жизни человека и общества</b>	1
	<b>Кулинария</b>	21
1	Физиология и гигиена питания	2
2	Бутерброды и горячие напитки	4
3	Блюда из яиц	3
4	Блюда из овощей и фруктов	5
5	Приготовление завтрака	2
6	Сервировка стола и правила поведения за столом	2
7	Интерьер кухни	3
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	25
8	Свойства текстильных материалов	2
9	Швейная машина	6
10	Конструирование и моделирование швейных изделий	2
11	Построение чертежа	3
12	Технологии изготовления швейных изделий	12
	<b>Художественные ремесла</b>	6
13	Декоративно-прикладное искусство	2
14	Лоскутное шитье	4
	<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>	8
15	Основные компоненты проекта	4
16	Этапы проектной деятельности	2
17	Способы представления результатов проектирования	2
	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	6
18	Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2
19	Эстетика и экология жилища	4
	<b>Электротехника</b>	3
20	Промежуточная аттестация. Тестирование	1
21	Бытовые электроприборы	2



**Поурочное планирование 6 класс (70 часов)**

<b>№</b>	<b>Тема уроков</b>	<b>Кол-во часов</b>
	<b>Технологии в жизни человека и общества</b>	4
	<b>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность</b>	6
1	Основные компоненты проекта	2
2	Этапы проектной деятельности	2
3	Способы представления результатов проектирования	2
	<b>Кулинария</b>	22
4	Физиология и гигиена питания	2
5	Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд	4
6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	4
7	Блюда из круп и макаронных изделий. Каши	3
8	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	3
9	Блюда из муки	2
10	Сервировка стола и правила поведения за столом	4
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	26
11	Построение чертежа	4
12	Швейная машина	4
13	Конструирование и моделирование швейных изделий	4
14	Технология изготовления швейных изделий	10
	<b>Художественные ремесла</b>	6
15	Основы композиции и цветовое решение	1
16	Технология вышивания	5
	<b>Технология домашнего хозяйства</b>	4
17	Технология ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью.	2
18	Эстетика и экология жилища	2
	<b>Электротехника</b>	2
19	Промежуточная аттестация. Тестирование.	1
20	Электротехнические работы в жилых помещениях	1

**Поурочное планирование 7 класс (70 часов)**

<b>№</b>	<b>Тема уроков</b>	<b>Кол-во часов</b>
	<b>Технологии в жизни человека и общества</b>	6
	<b>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность</b>	8
1	Этапы проектной деятельности	4
2	Способы представления результатов проектирования	4
3	Семейная экономика. Бюджет семьи	6
	<b>Кулинария</b>	24
4	Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд	10
5	Холодные закуски	2
6	Блюда из мяса	2
7	Блюда из птицы	2
8	Супы	3
9	Десерты	2
10	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	3
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	16
11	Графика, черчение	4
12	Конструирование и моделирование швейных изделий	4
13	Технология изготовления швейных поясных изделий	8
	<b>Художественные ремесла</b>	8
14	Вязание крючком и спицами	8
	<b>Электротехника</b>	2
15	Электротехнические работы в жилых помещениях	1
16	Промежуточная аттестация. Тестирование	1

**Поурочное планирование 8 класс (35 часов)**

<b>№</b>	<b>Тема уроков</b>	<b>Кол-во часов</b>
	<b>Проектирование как сфера профессиональной деятельности</b>	2
	<b>Семейная экономика</b>	13
1	Я и моя семья. Семья и бизнес. Потребности семьи	2
2	Информация о товарах. Торговые символы, этикетки, штриховой код	2
3	Накопления и сбережения. Расходная и доходная части семейного бюджета. Расходы на питание	3
4	Маркетинг в домашней экономике. Предпринимательство в семье	2
5	Экономика приусадебного участка. Информационные технологии в домашней экономике	2
6	Коммуникации в домашней экономике	2
	<b>Электротехника</b>	5
7	Электротехнические работы в жилых помещениях	2
8	Бытовые электроприборы	2
	<b>Художественная обработка материалов</b>	15
9	Художественная вышивка. Подготовка к вышивке. Правила безопасности	2
10	Атласная и штриховая гладь	2
11	Шов «узелки» и «рококо»	2
12	Двусторонняя гладь	2
13	Художественная гладь. Вышивание натюрморта и пейзажа	5
14	Промежуточная аттестация. Тестирование	1
15	Домашний компьютер в вышивке	1





