



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«САМАРСКИЙ МЕДИКО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»  
городского округа Самара

РАССМОТРЕНО  
на заседании МО *Информационная дисциплина*  
руководитель МО *Н.Н. Лемрова*  
Протокол № 1 от 30.08.21

ПРОВЕРЕНО  
Заместителем директора  
*Ю.А. Марканова*

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МАОУ СМТЛ г.о.  
Самара  
*А.А. Волчкова*  
Приказ № 92 от 30.08.21



Рабочая программа  
учебного предмета «Технология (девочки)»

5-8 классы

Уровень реализации программы – базовый

Автор-составитель:  
Мартынова М.А, учитель технологии

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Школы № г.о. Самара, с использованием авторской программы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница «Технология» 5-8 классы. М.: Вентана - Граф, 2017 год.

Для реализации рабочей программы используются учебники:

1. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: М.: Вентана – Граф, 2019 год.
2. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: М.: Вентана – Граф, 2019 год.
3. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: М.: Вентана – Граф, 2019 год.
4. Симоненко В.Д., Электов А.А., Гончаров Б.А. Технология: 8 класс: - М.: Вентана – Граф, 2019 год.

### **Цели программы:**

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространённых в нём технологиях;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности.

### **Задачи программы:**

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

## **Место предмета в учебном плане**

На уровне основного общего образования - 204 учебных часа. В 5 – 6 классах по 68 часов ежегодно в каждой параллели, из расчёта 2 ч. в неделю. В 7- 8 классах по 34 часа ежегодно в каждой параллели, из расчёта 1 час в неделю.

## Планируемые результаты освоения предмета «Технология»

### Личностные результаты

<b>Обучающий сформирует</b>	<b>Обучающий получит возможность сформировать</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности;</li> <li>-готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;</li> <li>-коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками;</li> <li>-умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;</li> <li>-познавательную активность в области предметной технологической деятельности;</li> <li>-эстетическое сознание через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выражать желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;</li> <li>-уметь самостоятельно делать выбор дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений;</li> <li>-планировать образовательную и профессиональную карьеру, осознавать необходимость общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;</li> <li>-определить свою готовность к предпринимательской деятельности в сфере технологий.</li> </ul>

### Предметные результаты

<b>Раздел</b>	<b>Обучающийся научится</b>	<b>Обучающий получит возможность научиться</b>
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-планировать жилое пространство;</li> <li>-определять современные стили в оформлении кухни;</li> <li>-делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК;</li> <li>-ухаживать за комнатными растениями;</li> <li>-выбирать тип освещения;</li> <li>-правилам проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки;</li> <li>-оформлению интерьера произведениями искусства;</li> <li>-правилам эксплуатации основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-создавать интерьер кухни, столовой;</li> <li>-проектировать кухни с помощью шаблонов и ПК;</li> <li>-создавать интерьер комнаты, квартиры;</li> <li>-основным приемам фитодизайна;</li> <li>-принципам дизайна в интерьере;</li> <li>-соблюдать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений;</li> <li>-принципам дизайна, коллекционирования;</li> <li>-определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома;</li> <li>-определять расход и стоимость воды за месяц.</li> </ul>

<p><b>Электротехника</b></p>	<p>-разбираться в принципах действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи;</p> <p>-разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электроприборов.</p>	<p>-безопасным приемам работы с бытовыми электроприборами;</p> <p>-правильной эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p> <p>-подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи;</p> <p>-определять расход и стоимость электроэнергии за месяц</p> <p>- осуществлять процессы сборки, регулировки объектов с элементами электроники.</p>
<p><b>Кулинария</b></p>	<p>-правилам работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем;</p> <p>-определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кухни и столовой;</p> <p>-самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из яиц, сырых и вареных овощей и фруктов, бобовых и макаронных изделий, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и правила безопасной работы;</p> <p>-определять качество мяса органолептическими методами;</p> <p>-выбирать и готовить блюда из мяса и птицы;</p> <p>-готовить бульон, оформлять заправочный суп;</p> <p>-правилам поведения за столом и пользования столовыми приборами,</p>	<p>-находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов;</p> <p>-составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды;</p> <p>-проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе; находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки;</p> <p>-проводить оценку качества термической обработки мясных блюд и блюд из птицы,</p> <p>-составлять последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд;</p> <p>-выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола;</p> <p>-планировать технологическую последовательность приготовления блюд из молока;</p> <p>-планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки, сладостей, десертов и напитков;</p> <p>-выполнять сервировку сладкого стола;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами,</li> <li>-готовить блюда из молока и творога,</li> <li>-готовить изделия из жидкого теста;</li> <li>-выбирать и готовить изделия из пресного, слоеного и песочного теста;</li> <li>-готовить и оформлять сладости, десерты и напитки</li> <li>-составлять меню обеда;</li> <li>-рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-начальным практическим навыкам по профессии кондитер.</li> </ul>
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять направление долевой нити в ткани, определять лицевую и изнаночную стороны ткани;</li> <li>-определять виды переплетения нитей в ткани;</li> <li>-снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений;</li> <li>-копировать готовую выкройку;</li> <li>-выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити;</li> <li>-подготавливать швейную машину к работе;</li> <li>-выполнять основные операции при машинной обработке изделий;</li> <li>-выполнять основные операции ВТО;</li> <li>-выполнять обработку простейших узлов швейных изделий на образце фартука;</li> <li>-снимать мерки для изготовления поясной одежды;</li> <li>-строить чертеж и моделировать прямую юбку.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять виды переплетения нитей в ткани, проводить анализ прочности окраски тканей;</li> <li>-находить и представлять информацию об истории швейных изделий;</li> <li>-рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий;</li> <li>-обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану;</li> <li>-осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия;</li> <li>-овладевать безопасными приемами труда по профессии портной;</li> <li>-выполнять эскизы проектного изделия;</li> <li>-выполнять моделирование швейных изделий;</li> <li>-овладевать первичными приемами труда по профессии закройщик.</li> </ul>
<b>Художественные ремесла</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России;</li> <li>-изготавливать образцы лоскутных узоров;</li> <li>-выполнять аппликации и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-находить и представлять информацию о народных промыслах, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину;</li> <li>-разрабатывать узор для лоскутного</li> </ul>

	<p>стежку в лоскутном шитье;          -подбирать крючок и нитки для вязания;          -выполнять приемы вязания полотна крючком: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания;          -вязать образцы на спицах;          -выполнять технологию горячего и холодного батика;          -подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки;          -выполнять образцы ручной вышивки в различных техниках.</p>	<p>шитья на ПК с помощью графического редактора;          -выполнять зарисовки старинного рукоделия-вязания;          -выполнять образцы рукоделий, выполненные из ниток крючком;          -создавать схемы для вязания спицами с помощью ПК;          -познакомиться с профессиями вышивальщица и художник росписи по ткани.</p>
<b>Семейная экономика</b>	<p>-технологии построения семейного бюджета;          -технологии совершения покупок с учетом потребительского качества товаров и услуг.</p>	<p>-технологии ведения бизнеса.</p>
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	<p>-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.</p>	<p>-планировать профессиональную карьеру;          -рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;          -ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования.</p>
<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности</b>	<p>-определять цели и задачи проектной деятельности;          -планировать и выполнять учебные технологические проекты;          -контролировать ход и результаты выполнения проекта;          представлять результаты выполненного проекта;          -готовить пояснительную записку к проекту;          -оформлять проектные материалы;          -представлять проект к защите.</p>	<p>-оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту;          -осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;          -планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;          -подготавливать электронную презентацию проекта;          -составлять доклад для защиты творческого проекта;          -защищать творческий проект</p>

Метапредметные результаты

<b>Обучающийся сформирует</b>	<b>Обучающийся получит возможность сформировать</b>
<p>-способность самостоятельно ставить цели учебной деятельности;</p> <p>-способность планировать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее выполнения;</p> <p>-навыки по соблюдению норм и правил безопасности трудовой деятельности, правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;</p> <p>-способность отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;</p> <p>-умения организовать совместную деятельность с учителем и сверстниками, согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими ее участниками.</p>	<p>-находить способы решения учебных или трудовых задач на основе заданных алгоритмов;</p> <p>-самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий и продуктов;</p> <p>-проектировать и создавать объекты, имеющие потребительскую стоимость;</p> <p>- объективно оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;</p> <p>-формировать и развивать экологическое мышление, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.</p>

**Содержание учебного предмета «Технология»**

№	Раздел	Изучение (+/-)				
		5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	Всего
1.	<p><b>Раздел. Технологии домашнего хозяйства</b></p> <p><b>Тема 1. Интерьер кухни, столовой</b>                      Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.                      Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.</p> <p><b>Тема 2. Интерьер жилого помещения</b>                      Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Зонирование комнаты подростка.                      Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.</p> <p><b>Тема 3. Комнатные растения в интерьере</b>                      Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Разновидности комнатных растений. Виды растений по внешним данным.                      Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы. Профессия садовник.                      Перевалка (пересадка) комнатных растений.</p>	+	+	+	+	+
			+			



<p>Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.</p> <p><b>Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере</b></p> <p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы и виды светильников. Современные системы управления светом. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.</p> <p><b>Тема 5. Гигиена жилища</b></p> <p>Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств.</p> <p><b>Тема 6. Эстетика и экология жилища</b></p> <p>Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Изучение конструкции водопроводных смесителей.</p> <p><b>Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме.</b></p> <p>Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.</p>			+		
			+		
				+	

2.	<p align="center"><b>Раздел. Электротехника</b></p> <p><b>Тема 1. Бытовые электроприборы</b></p> <p>-Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне, безопасных приёмов работы с ними. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p> <p>-Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи</p> <p>-Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.</p> <p>Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др</p> <p>Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.</p> <p><b>Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии</b></p> <p>Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.</p> <p>Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.</p>	+	-	+	+	+

	<p><b>Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики</b> Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.</p>				+	
3.	<p style="text-align: center;"><b>Раздел. Кулинария</b></p> <p><b>Тема 1. Санитария и гигиена на кухне</b> Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Современные моющие и чистящие средства. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.</p> <p><b>Тема 2. Физиология питания</b> Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.</p> <p><b>Тема 3. Бутерброды и горячие напитки</b> Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления чая и кофе, подача напитка. Получение какао-порошка. Приготовление и оформление бутербродов.</p>	+	+	+	-	+



<p>продуктов моря. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.</p> <p><b>Тема 9. Блюда из мяса</b> Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачества мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Гарниры к мясным блюдам. Определение доброкачества мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.</p> <p><b>Тема 10. Блюда из птицы</b> Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p><b>Тема 11. Заправочные супы</b> Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Приготовление заправочного супа. Оценка готового блюда</p> <p><b>Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b> Составление меню обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.</p> <p><b>Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов</b> Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология</p>			+		
--	--	--	---	--	--

	<p>приготовления и требования к качеству. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.</p> <p><b>Тема 14. Изделия из жидкого теста</b> Виды блюд из жидкого теста. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.</p> <p><b>Тема 15. Виды теста и выпечки</b> Продукты для приготовления выпечки. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Профессия кондитер. Приготовление изделий из песочного и слоёного теста.</p> <p><b>Тема 16. Сладости, десерты, напитки</b> Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Профессия кондитер сахаристых изделий. Приготовление сладких блюд и напитков и подача к столу</p> <p><b>Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет</b> Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол- фуршет. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.</p>			+		
4.	<p><b>Раздел. Создание изделий из текстильных материалов</b></p> <p><b>Тема 1. Свойства текстильных материалов</b> - Классификация текстильных волокон. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Ткацкие переплетения. Профессии оператор прядильного производства, ткач. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. -Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.</p>	+	+	+	-	+
				+		+

<p>- Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.</p>		+	+		
<p><b>Тема 2. Конструирование швейных изделий</b></p>					
<p>-Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою.</p>	+	+			+
<p>- Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).</p>		+			
<p>- Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.</p>			+		
<p><b>Тема 3. Моделирование швейных изделий</b></p>					
<p>-Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>		+			+
<p>- Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.</p>		+			
<p><b>Тема 4. Швейная машина</b></p>					
<p>- Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Правила безопасной работы на швейной машине. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.</p> <p>-Устройство машинной иглы. Устранение дефектов машинной строчки. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.</p> <p>- Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине для потайного</p>	+			+	+

	<p>подшивания и окантовывания среза. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.</p> <p><b>Тема 5. Технология изготовления швейных изделий</b></p> <p>- Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка и выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Основные операции при ручных работах. Основные операции при машинной обработке изделия. Правила выполнения ВТО. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Профессии закройщик, портной. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p> <p>- Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки; боковых срезов; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. Профессия технолог- конструктор</p> <p>- Технология изготовления поясного швейного изделия. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.</p>	+	+			+
5.	<p><b>Раздел. Художественные ремёсла</b></p> <p><b>Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.</b></p> <p>Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев региона, области. Приёмы украшения праздничной одежды в старину, изготовление сувениров к праздникам.</p> <p><b>Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов</b></p>	+	+	+	-	+
		+	+			+
						+



	<p><b>декоративно-прикладного искусства.</b>  Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Фактура, текстура и колорит в композиции. Символика в орнаменте. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p> <p><b>Тема 3. Лоскутное шитьё.</b>  Возможности лоскутной пластики, история и её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.</p> <p><b>Тема 4. Вязание крючком.</b>  Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p><b>Тема 5. Вязание спицами.</b>  Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.</p> <p><b>Тема 6. Вышивание.</b>  Материалы и оборудование для вышивки. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.</p>	+				+
6.	<p><b>Раздел. Семейная экономика</b>  <b>Тема 1. Бюджет семьи.</b>  Источники семейных доходов и бюджет</p>	-	-	-	+	+
					+	+

	<p>семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.</p>					
7.	<p><b>Раздел. Современное производство и профессиональное самоопределение</b>  <b>Тема 1. Сферы производства и разделение труда</b>  Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника  <b>Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера</b>  Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии</p>	-	-	-	+	+
8.	<p><b>Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности</b>  <b>Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность</b>  - Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Испытание изделия. Испытание изделия. Выполнение творческих проектов по разделам. Презентация и защита творческого проекта  - Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Выполнение творческих проектов по разделам. Определение затрат на изготовление проектного</p>	+	+	+	+	+
		+	+			+

	<p>изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p> <p>- Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта. Выполнение творческих проектов по разделам. Составление портфолио. Презентация и защита творческого проекта.</p> <p>- Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Оформление пояснительной записки и проведение презентации</p>			+	+	
--	--	--	--	---	---	--

Тематическое планирование  
(составлено с учетом «Рабочей программы воспитания МАОУ СМТЛ г.о. Самара»  
(модуль 3.2. «Школьный урок»)  
5 класс

№	Наименование разделов, тем	Кол-во часов
<b>Технология домашнего хозяйства</b>		<b>2</b>
1	Технология в жизни общества и человека	1
2	Технология проектной и исследовательской деятельности	1
<b>Кулинария</b>		<b>11</b>
3,4	Интерьер и планировка кухни	2
5	Санитарно - гигиенические требования	1
6	Физиология питания	1
7,8	Овощи. Первичная обработка. Приготовление блюд из свежих и вареных овощей	2
9	Блюда из яиц	1
10,11	Бутерброды и горячие напитки	2
12,13	Сервировка стола. Столовый этикет	2
<b>Создание изделий из текстильных материалов. Элементы материаловедения</b>		<b>5</b>
14	Классификация текстильных волокон	1
15	Технология изготовления ткани	1
<b>Технология обработки ткани</b>		
16	Организация рабочего места. Техника безопасности. Инструменты и приспособления	1
17	Ручные швейные работы. Терминология. Виды стежков и строчек	1
18	Влажно-тепловая обработка	1
<b>Художественные ремесла. Лоскутная техника.</b>		<b>6</b>
19	История. Инструменты, материалы и оборудование	1
20	Подбор и подготовка материалов. Шаблоны для раскроя элементов орнамента	1
21,22	Технология соединения деталей лоскутной мозаики	2
23,24	Технология выполнения прихватки в лоскутной технике	2
<b>Художественные ремесла. Вышивание.</b>		<b>4</b>
25,26	История. Инструменты и материалы	2
27,28	Технология выполнения простейших ручных швов	2
<b>Создание изделий из текстильных материалов. Технология машинной обработки ткани</b>		<b>26</b>
29	История швейной машины	1
30	Назначение и устройство швейной машины	1
31	Подготовка швейной машины к работе	1
32	Терминология, применяемая при выполнении машинных работ	1
33,34	Виды машинных швов	2
35,36	Выполнение машинных швов	2
37,38	Снятие мерок для построения чертежа выкройки фартука	2
39,40	Конструирование	2
41,42	Моделирование	2
43,44	Технология изготовления фартука на поясе	2
45,46	Обработка накладного кармана	2
47,48	Соединение кармана с нижней частью фартука	2
49,50	Обработка срезов фартука	2

51,52	Обработка пояса	2
53,54	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом	2
<b>Художественные ремесла. Декоративно-прикладное искусство</b>		<b>6</b>
55,56	История и виды декоративно-прикладного искусства	2
57,58	Плетение. История и виды плетения	2
59,60	Плетение браслетов в технике " Макраме"	2
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности. Проектная деятельность</b>		<b>6</b>
61,62	Творческий проект. Этапы выполнения	
63,64	Технологический этап	
65,66	Заключительный этап	
<b>Гигиена девушки</b>		<b>2</b>
67,68	Гигиена девушки. Косметика	2

Тематическое планирование  
6 класс

№	Наименование разделов, тем	Кол-во часов
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>		<b>2</b>
1	Интерьер жилого дома	1
2	Оформление интерьера тканями	1
<b>Художественные ремесла. Декоративно прикладное искусство</b>		<b>14</b>
3,4	Декоративно-прикладное искусство	2
5,6	Славянская кукла	2
7,8	Кукла "Крупяничка"	2
9,10	Кукла "Желанница"	2
11,12	Кукла "Куватка"	2
13,14	Кукла "Пеленашка"	2
15,16	Кукла "Колокольчик"	2
<b>Создание изделий из текстильных материалов. Элементы материаловедения</b>		<b>20</b>
17,18	Классификация натуральных волокон животного происхождения. Технология изготовления ткани.	2
<b>Технология обработки ткани</b>		
19,20	Назначение и принцип действия регуляторов швейной машины	2
21,22	Технология выполнения декоративных строчек	2
<b>Конструирование</b>		
23	Проектирование и конструирование поясного изделия, юбки	1
24,25	Построение чертежа юбки	2
<b>Моделирование</b>		
26,27	Моделирование юбки. Профессия технолог-конструктор	2
28	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия	1
29,30	Стачивание деталей кроя. Приемы ВТО	2
31,32	Примерка изделия. Устранение дефектов	2
33,34	Обработка верхнего среза притачным поясом	2
35,36	Окончательная отделка изделия	2
<b>Кулинария</b>		<b>6</b>
37,38	Пищевая ценность рыбы и морепродуктов	2
39,40	Блюда из птицы. Профессия повар	2
41,42	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
<b>Художественные ремесла. Рукоделие. Вышивка</b>		<b>14</b>
43,44	Ручная и художественная вышивка. Виды вышивки	2
45,46	Объемная и смешанная виды вышивки	2
47,48	Объемная вышивка	2
49,50	Вышивка лентами	2
51,52	Вышивка лентами. Вышивка цветов и листьев	2
53,54	Вышивка основных элементов	2
55,56	Отделка изделия	2
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности. Проектная деятельность</b>		<b>12</b>
57,58	Выбор и обоснование творческого проекта. Этапы проекта. Творческий проект "Декупаж"	2

59,60	История техники "Декупаж"	2
61,62	Этапы выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2
63,64	Технологический этап проекта	2
65,66	Декоративная отделка изделия	2
67,68	Обобщающий урок. Творческие профессии	2

## Тематическое планирование

## 7 класс

№	Наименование разделов, тем	Кол-во часов
<b>Художественные ремесла Рукоделие</b>		<b>8</b>
1	Вязание крючком Инструменты и материалы	1
2	Основные виды петель	1
3	Технология изготовления различных петель	1
4	Технология выполнения воздушных петель и столбиков	1
5,6	Вязание полотна	2
7,8	Вязание по кругу	2
<b>Создание изделий из текстильных материалов.</b>		<b>14</b>
<b>Материаловедение</b>		
9	Химические волокна. Технология производства	1
10	Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств	1
<b>Машиноведение</b>		
11	Приспособления к швейной машине	1
12	Классификация машинных швов	1
<b>Конструирование и моделирование плечевого изделия</b>		
13	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде	1
14	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия	1
15	Построение основы чертежа плечевого изделия	1
16	Раскрой изделия	1
17,18	Обработка плечевых и боковых срезов	2
19	Примерка изделия и устранение дефектов	1
20	Способы обработки горловины	1
21	Обработка рукавов	1
22	Вторая примерка изделия. Обработка нижнего среза изделия	1
<b>Кулинария</b>		<b>6</b>
23	Кисломолочные продукты. Изготовление блюд из кисломолочных продуктов	1
24	Виды мясного сырья. Первичная и тепловая обработка мясного сырья	1
22,26	Мучные изделия. Приготовление блюд из теста	2
27	Фрукты и ягоды. Сладкие блюда. Приготовление напитка	1
28	Эстетика праздничного стола	1
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности.</b>		<b>6</b>
<b>Проектная деятельность</b>		
29,30	Поисково-аналитический этап	2
31,32	Технологический этап	2
33,34	Заключительный презентационный этап	2



Тематическое планирование

8 класс

№	Наименование разделов, тем	Кол-во часов
<b>Семейная экономика.</b>		<b>7</b>
1	Цели и задачи курса	1
2	Семья как экономическая модель общества	1
3	Информация о товарах	1
4	Бюджет семьи	1
5	Расходы на питание	1
6	Личный бюджет	1
7	Понятие предпринимательства	1
<b>Технологии домашнего хозяйства.</b>		<b>8</b>
8	Экономика приусадебного участка	1
9	Инженерные коммуникации в доме	1
10	Водопровод и канализация	1
11,12,13	Окна и двери как строительные конструкции	3
14,15	Современные инструменты	2
<b>Электротехника</b>		<b>10</b>
16,17	Использование электрического тока	2
18,19	Потребители и источники электроэнергии	2
20	Измерительные приборы в доме	1
21	Правила безопасности при обращении с электроприборами	1
22	Электрические коммуникации	1
23	Электрические схемы в доме	1
24	Электроосветительные приборы	1
25	Электронагревательные приборы	1
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности.</b>		<b>9</b>
26	Проектирование как профессии	1
27,28,29,30	Индивидуальные проекты по расчетам затрат на электроэнергию	4
31,32	Защита проектов	2
33,34	Математические основы информатики	2