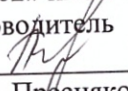
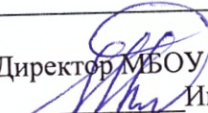



## МБОУ «Гимназия №5»

<p><b>«Рекомендована»</b> Методический совет МБОУ «Гимназия №5» Протокол №6 От «02» июня 2021 г. Руководитель методического совета  И.И. Преснякова, заместитель директора по УВР</p>	<p><b>«Утверждена»</b> Директор МБОУ «Гимназия №5»  Иванова О.Ю. Приказ № 125 от 15.06.2021г.</p> 
--	--

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА по учебному предмету Технология

**5-8 классы**

## Программа по предмету «Технология»

### направление «Технология ведения дома» для 5 – 8 классов

#### Пояснительная записка

Данная учебная программа составлена на основе Федерального Государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО) и Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО) по направлению «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованной Министерством образования и науки РФ и на основе авторской программы «Технология: 5-8 классы» (Программа Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев, Е. Н. Кудаква и др.)

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся 5-8 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

**Технология** - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. «Технология» в школе — интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Изучение образовательной области «Технология», включающей базовые (т. е. наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов. Позволит молодежи приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Данные цели могут быть достигнуты, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

#### **Цель учебного предмета**

Главная цель образовательной области «Технология» — подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

1. Формирование у учащихся качеств: творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого учащиеся должны быть способны:

- а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;
- б) находить и использовать необходимую информацию;
- в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
- г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования, операторская деятельность);
- д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции;
- е) понимать важнейшие закономерности технических, технологических и организационных процессов, общих для многих областей промышленного и сельскохозяйственного производства и сферы услуг.

2. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

Подготовка учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства, тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

### **Задачи учебного предмета**

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

- а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- г) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

Предмет «Технология» является базой, на которой формируется *проектно-технологическое мышление* обучающихся.

Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке — от идеи до ее реализации в модели, изделии, услуге. Интегрировать знания из разных областей, применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности (письмо Министерства образования РФ № 585/11-13 от 12.04.2000 г. Об использовании метода проектов в образовательной области «Технология»).

В течение всего периода обучения «Технологии» каждый учащийся выполняет 4 проекта (по одному в год). Под проектом понимается творческая, завершенная работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

### **Основные цели обучения учащихся.**

Основная цель в обучении школьников по программе «Технология ведения дома» — обеспечить усвоение ими основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством.

### **Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:**

- ✓ **освоение** технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- ✓ **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- ✓ **овладение** умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- ✓ **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- ✓ **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
- ✓ **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- ✓ **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

### **Место предмета в учебном плане.**

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом отведено в 5,6,7 классах по 68 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю, в 8 классе 34 часа, из расчёта 1 час в неделю.

### **Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

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

### **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 показателями;
- ✓ умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

✓ навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**В результате изучения технологии обучающиеся, получает возможность ознакомиться:**

- ✓ с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- ✓ технологическими свойствами и назначением материалов;
- ✓ назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- ✓ видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- ✓ видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов на окружающую среду и здоровье человека;
- ✓ профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них,
- ✓ 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, выполнения работ или получения продукта;
- ✓ выбирать сырьё, 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 приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- ✓ осуществлять визуально, а так же доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- ✓ находить и устранять допущенные дефекты;
- ✓ проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- ✓ планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- ✓ распределять работу при коллективной деятельности;

**Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:**

- ✓ понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- ✓ развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- ✓ получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- ✓ организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- ✓ создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- ✓ изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- ✓ контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

- ✓ выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- ✓ оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- ✓ построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

### **Охрана здоровья учащихся.**

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами и кухонными печами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

### **Содержание курса**

- Введение в технологию;
- Современные и перспективные технологии;
- Технология творческой, проектной и исследовательской деятельности;
- Основы дизайна и графической грамоты;
- Энергетические технологии. Основы электротехники и робототехники;
- Технологии обработки пищевых продуктов;
- Технологии художественно-прикладной обработки материалов;
- Технологии получения и преобразования текстильных материалов;
- Технология получения и преобразования древесины и древесных материалов;
- Технология ведения дома.

В течение всего времени изучения предмета «Технология» имеет место особое внимание к разделу «Технология творческой, проектной и исследовательской деятельности», предусматривающего организацию и руководство проектной деятельностью обучающихся (метод проектов). Проектная деятельность предлагает более гибкую структуру учебного процесса по всей проектно – технологической цепочке - от идеи до ее реализации (изготовления объекта труда - модели, изделия).

Программа предусматривает выполнение проекта. В процессе выполнения проекта и по его завершении учитель осуществляет контроль и оценивает качество работы учащегося.

Опираясь на свой опыт и учитывая региональные особенности, учитель и учащиеся могут выбирать другие, не перечисленные в программе объекты для проектирования. Возможно и изменение порядка изучения тем внутри разделов.

Программа представляет собой организационное единство целей, ценностей и содержания технологического образования учащихся 5-8 классов, а также условий организации образовательного процесса.

В программе фиксируются возможности выполнения проектов с помощью средств телекоммуникаций и ресурсов международной сети Интернет.

Особенностью программы является то, что овладение учащимися обязательным минимумом содержания технологического образования осуществляется через учебные проекты. Проекты содержат специальные технико-технологические упражнения, развивающие творческие и интеллектуальные способности учащихся, их самостоятельность, ответственность, мотивацию к обучению.

**Учебный проект** представляет собой вид учебной деятельности учащихся, включающий:

- выявление потребностей людей и общества;
- определение конструкторско-технологической или иной творческой задачи по предмету проектирования;
- разработку перечня критериев, которым должно соответствовать изделие или услуга, удовлетворяющие конкретную потребность;
- выдвижение идей по проектированию и изготовлению изделия;
- выбор идеи, наиболее полно соответствующей критериям;
- исследования процесса планирования и изготовления изделия или услуги;
- изготовление изделия или оказание услуги;
- проведение испытаний в реальной ситуации;
- оценку процесса проектирования и качества изготовленного изделия.

**В результате обучения по курсу «Технология» с использованием метода проектов дополнительно к основным требованиям учащиеся должны:**

***Знать:***

1. как определять потребность людей;
2. какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определенную потребность;
3. как планировать и реализовать творческий проект.

***Уметь:***

1. кратко формулировать задачу своей деятельности;
2. отбирать и использовать информацию для своего проекта;
3. определять перечень критериев, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие;
4. оценивать идеи на основе выбранных критериев, наличия времени, оборудования, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;
5. выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделий высокого качества;
6. планировать изготовление изделий и изготавливать их;
7. определять затраты на изготовление изделия, оценивать его качество, включая влияние на окружающую среду;
8. испытывать изделие на практике;
9. анализировать недостатки изготовленного изделия и определять трудности, возникающие при его проектировании и изготовлении;
10. формулировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;
11. определять перечень профессий, необходимых для промышленного изготовления конкретного изделия;
12. использовать элементы маркетинга для продвижения своего товара, разрабатывать рекламу своего изделия.

**Изучения предмета «Технология» обеспечивает достижение следующих результатов:**

***Личностные результаты:***

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Выражение желания учиться и трудиться на производстве.
4. Владение нормами и правилами организации умственного и физического труда.
5. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
6. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
7. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

***Метапредметные результаты:***

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
4. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
5. Выявление потребностей к проектированию и созданию объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость.
6. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
7. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость.
8. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
9. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
10. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

***Предметные результаты:***

1. Рациональное использование учебной и технологической информации для проектирования и создание объектов труда.
2. Оценка технологических свойств материалов и областей их применения.
3. Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.
4. Знать виды инструментов, приспособлений и оборудования и области их применения.
5. Планирование технологического процесса и процесса труда.
6. Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.
7. Подбор инструментов и материалов с учетом характера объекта труда и технологии.
8. Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.
9. Выполнение технологических операций с соблюдением норм и правил безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
9. Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.
10. Документирование результатов труда и проектной деятельности.
11. Умение ориентироваться в мире профессий, оценивать свои интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы.
12. Приобретение навыков самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.



## **Содержание учебного курса по технологии 5 класс**

### **Введение в технологию (2 часа)**

Ознакомление с содержанием курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда. Правила внутреннего распорядка в мастерской. Организация труда и оборудование рабочего места. Потребности. Исследовательская и преобразующая деятельность. Потребности. Исследовательская и преобразующая деятельность. Технология. Техническая сфера (техносфера). Техника. Технологическая система. Стандарт. Реклама.

#### ***Упражнения и исследования:***

1. Называть основные этапы разработки учебного и коллективного школьного проекта.
2. Различать учебное и промышленное проектирование различной продукции.

### **Технология творческой, проектной и исследовательской деятельности (6 часов)**

Проект. Проектирование. Проектная деятельность и проектная культура. Учебный проект. Творческий проект. Индивидуальный и коллективный проекты. Основные компоненты учебного проекта. Этапы проектирования: поисково-исследовательский, конструкторско-технологический, заключительный. Определение потребностей, постановка цели и краткая формулировка задачи. Набор первоначальных идей. Проработка одной или нескольких идей. Планирование и изготовление изделия. Моделирование - как важная часть выполнения проекта. Испытание изделия. Самооценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия.

#### ***Упражнения и исследования:***

1. Определение потребностей.
2. Проведение опроса (интервью), фиксация результатов.
3. Анализ изделия пользователем.
4. Дизайн-анализ изделия.
5. Краткая формулировка задачи.
6. Определения перечня критериев.
7. Проработка одной или нескольких идей.
8. Выбор лучшей идеи.
9. Проработка выбранной идеи.
10. Планирование и способы изготовления объекта труда.
11. Окончательная оценка проекта.
12. Способы презентации проекта.

### **Современные и перспективные технологии (2 часа)**

Промышленные технологии. Технологии металлургии. Машиностроительные технологии. Энергетические технологии. Биотехнологии. Технологии производства продуктов питания. Космические технологии. Производственные технологии. Технологии машиностроения. Технологии прототипирования. Лазерные технологии. Материалы с заранее заданными свойствами и технологии получения материалов с заданными свойствами. Композиционный материал.

#### ***Упражнения и исследования:***

1. Приводить примеры производственных технологий и технологий в сфере быта.
2. Называть материалы с заданными свойствами и технологии их получения.
3. выполнение поиска в Интернете и других источниках информации предприятий региона проживания, работающих на основе современных производственных технологий.

## Электротехнические работы. Введение в робототехнику (2 часа)

Электрическая энергия. Источники тока. Виды электростанций. Электрогенераторы. Потребители. Электрический ток. Проводники и диэлектрики. Роботы. Понятие о принципах работы роботов. Чип-микропроцессор. Робот. Центральный процессор. Постоянная память. Оперативная память. Контроллер. Микропроцессор.

### *Упражнения и исследования:*

1. Приводить примеры потребителей электрической энергии, основных типов электростанций, альтернативных источников электрической энергии.
2. Объяснять назначение и использование электрического тока, электрического напряжения, проводников и диэлектриков.

## Технологии художественно-прикладной обработки материалов (20 часов)

Композиция. Орнамент. Цветовое решение. Контраст. Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Цветовой круг. Орнамент. Стилизация. Технология выполнения отделки изделий вышивкой. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Правильная посадка и постановка рук. Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.

### *Упражнения и исследования:*

1. Выполнение вышивки простыми швами.
2. Соблюдение правила безопасной работы с колющими режущими инструментами.
3. Определять региональный стиль вышивки по репродукциям и коллекциям.
4. Распознавать общие изобразительные мотивы и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России, технологии различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др.
5. Разрабатывать эскизы.
6. Выполнять вышивание стебельчатым швом, образцы счётных швов, вышивку по рисованному контуру.
7. Подбирать рисунки для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки.
8. Переводить рисунки на ткань различными способами.
9. Изготавливать сувениры с применением простых швов.
10. Систематизировать полученные знания.
11. Разрабатывать творческий проект, оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.).
12. Контролировать качество выполняемой работы.
13. Рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта.

## Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)

Основы рационального питания. Физиология питания. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Пищевая пирамида. Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.

### *Упражнения и исследования:*

1. Соблюдение правил личной гигиены при приготовлении пищи.
2. Самостоятельная организация рабочего места для выполнения кулинарных работ.
3. Подготавливать кухонный инвентарь и посуду к работе.

4. Осваивать безопасные приёмы работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями, мыть посуду и кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств, тепловой обработки пищевых продуктов (варка, жарка, тушение).
5. Приготовление блюда из яиц к завтраку.
6. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.
7. Приготовление блюд из овощей.
8. Осуществлять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей, нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др., фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.
9. Определение доброкачественности яиц вкусовые качества различных видов чая и кофе.
10. Знакомиться с профессией повара.
11. Оценивать готовые блюда (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
12. Составление меню.
13. Сервировать стол к завтраку.
14. Складывать салфетки различными способами.
15. Различать столовые приборы и правила пользования ими.
16. Соблюдать способы экономного расходования продуктов.
17. Рассчитывать материальные затраты на выполнение и реализацию проекта.
18. Читать технологическую документацию.
19. Осваивать работу в бригаде.
20. Рассматривать основы физиологии питания человека.
21. Проводить поиск и презентацию информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, последствия для здоровья человека нехватки витаминов.

### **Технологии получения и преобразования текстильных материалов (20 часов)**

Текстильные волокна: натуральные и химические. Хлопчатник. Лён. Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.

Производство ткани. Пряжа и её получение. Нити основы и утка, кромка ткани. Ткацкие переплетения. Полотняное переплетение нитей. Технология производства тканей. Ткачество. Гладкокрашенная и пёстротканая ткань. Отделка тканей.

Технологии выполнения ручных швейных операций. Инструменты, приспособления, оборудование и материалы для выполнения ручных швейных операций. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ. Ниточное соединение деталей. Шов, ширина шва, строчка, стежок.

Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий. Терморегулятор утюга.

Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ.

Швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины. Привод швейной машины. Виды приводов швейной машины. Современные бытовые швейные машины.

Технология выполнения машинных швов. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.

Лоскутное шитьё. Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани. Техники лоскутного шитья. Лоскутное шитьё из полос, квадратов, прямоугольных треугольников, равнобедренных треугольников.

#### ***Упражнения и исследования:***

1. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.
2. Определение в ткани направления нитей основы и утка.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.

5. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.
6. Выполнение образцов машинных швов.
7. Изготовление изделия в лоскутной технике.

### **Технология получения и преобразования древесины и древесных материалов (4 часа)**

Древесина, дерево. Характеристика дерева и древесины. Строение древесины. Текстура и пороки древесины. Пиломатериалы и искусственные древесные материалы. Деревообрабатывающие предприятия. Шпон, фанера, древесноволокнистые и древесно-стружечные плиты. Знакомство с профессиями: вальщик леса, станочник-распиловщик и др.

#### **Упражнения и исследования:**

1. Определение пород и пороков древесины.
2. Определение видов пиломатериалов и искусственных древесных материалов.
3. Распознавать породы древесины, пиломатериалы и древесные материалы по внешнему виду.

### **Основы графической грамоты (2 часа)**

Графика. Чертёж. Масштаб. набросок. Эскиз. Технический рисунок. Правила выполнения и оформления графической документации. Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. Основы дизайна.

#### **Упражнения и исследования:**

1. Чтение и оформление графической документации.
2. Вычерчивать эскизы или технические рисунки деталей из конструкционных материалов.
3. Ознакомление с профессией инженера-конструктора.

### **Технология ведения дома (2 часа)**

Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни. Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная, параллельная, Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования. Оформление кухни. Знакомство с профессией дизайнера интерьеров. Освещение кухни. Пол в кухне. Отделка стен. Цветовое решение интерьера кухни. Мебель для кухни.

#### **Упражнения и исследования:**

1. Планирование интерьера кухни (или столовой)
2. Осуществлять поиск и презентацию информации по истории интерьера народов мира.
3. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой, элементов декоративного оформления столовой.

## **Содержание учебного курса по технологии 6 класс**

### **Современные и перспективные технологии (2 часа)**

Актуальные и перспективные технологии обработки материалов. Виды технологий обработки конструкционных материалов. Порошковая металлургия. Технологии сельского хозяйства. Сельское хозяйство. Растениеводство. Капельное, аэрозольное орошение. Гидропоника. Животноводство.

#### **Упражнения и исследования:**

1. Приводить примеры актуальных технологий и технологий обработки материалов.
2. Определять и перечислять технологии сельского хозяйства.

## **Основы проектной и графической грамоты (6 часов)**

Понятия о технологии проектирования, исследовательская и созидательная деятельность. Современное понятие проекта – это то, что изменяет мир. Основные компоненты проекта. Этапы проектной деятельности. Способы предоставления результатов выполнения проекта. Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся. Основные этапы выполнения практических заданий. Проектная деятельность. Творческий проект. Последовательность реализации творческого проекта «Изделие своими руками». Основы графической грамоты. Сборочный чертёж. Основные требования к содержанию сборочного чертежа. Правила чтения сборочных чертежей.

### ***Упражнения и исследования:***

1. Приводить примеры выполнения производственного проекта.
2. Проведение анализа необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений.
3. Определение финансовых затрат на изготовление изделия, выявление экономической целесообразности изготовления данного продукта труда.
4. Затраты времени на выполнение различных компонентов проекта с учетом безопасных приемов труда.
5. Дизайнерское оформление изделия.
6. Анализировать выполнение учебных проектов н-р., «Фартуки бывают разные».
7. Демонстрировать на уроках технологии свои наработки, эскизы.
8. Характеризовать основные этапы выполнения практических работ, основные требования к содержанию сборочного чертежа, оформлению таблицы-спецификации.
9. Знакомиться с профессией технолога.
10. Применять на практике опыт чтения сборочного чертежа.
11. Выполнять поиск сборочного чертежа на изделие из ткани в различных источниках информации.

## **Технологии получения и преобразования текстильных материалов (30 часов)**

Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Свойства шерстяных и шёлковых тканей: физико-механические, гигиенические, технологические.

Ткацкие переплетения: простое (полотняное), саржевое, атласное. Раппорт. Свойства тканей с различными видами переплетения.

История швейной машины. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной.

Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. Требования к готовой одежде. Конструирование одежды. Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука). Моделирование швейного изделия. Технология изготовления швейного изделия.

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. Подготовка деталей кроя к обработке.

Обработка бретелей и деталей пояса. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука. Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия

### ***Упражнения и исследования:***

1. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей.
2. Регулирование качества машинной строчки.
3. Снятие мерок.
4. Построение чертежа основы фартука с нагрудником.
5. Моделирование фартука и изготовление выкройки.
6. Изготовление швейного изделия (на примере фартука).

7. Подготовка выкройки к раскрою.
8. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.
9. Подготовка деталей кроя фартука к обработке.
10. Обработка бретелей и деталей пояса фартука.
11. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.
12. Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.
13. Контроль качества готового изделия.

### **Технологии художественно-прикладной обработки материалов (16 часов)**

Вязание. Виды крючков. Пряжа. Условные обозначения. Начало вязания. Виды петель: воздушная петля, полустолбик, столбик без накида, столбик с накидом, столбик с двумя накидами. Вязание рогатки из столбиков с накидом. Замкнутое колечко из воздушных петель. Вязание по кругу. Вязание круглого полотна. Вязание квадратного полотна.

#### ***Упражнения и исследования:***

1. Подбирать материалы и инструменты для вязания крючком.
2. Начало вязания: цепочка из воздушных петель.
3. Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида, с одним накидом, с двумя накидами.
4. Выполнять вязание по кругу, квадрата, треугольника.
5. Соблюдать правила безопасных работ.
6. Изготовление образцов, связанных крючком.

### **Технология ведения дома (4 часа)**

Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Интерьер комнаты школьника. Зонирование комнаты подростка. Санитарно-гигиенические требования. Эргономические требования. Мебель. Организация рабочей зоны. Дизайн интерьеров. Эстетические требования. Технология «Умный дом». Система «Умный дом». Идеи творческих проектов. Принципы и средства создания интерьера дома. Знакомство с профессиями архитектора и дизайнера интерьера. Распределение дома на зоны. Архитектурно-планировочное решение. Трансформируемая мебель.

#### ***Упражнения и исследования:***

1. Планирование интерьера комнаты школьника.
2. Объяснять назначение интерьера, понятие технологии «Умный дом».
3. Называть и давать характеристику основных зон жилого помещения;
4. Анализировать санитарно-гигиенические, эргономические, эстетические требования и в соответствии с ними проводить анализ своей комнаты.
5. Организовывать рабочее место школьника.
6. Подбирать инструменты и материалы для уборки дома.

### **Технологии обработки пищевых продуктов (10 часов)**

Основы рационального питания. Минеральные вещества. Макроэлементы, микроэлементы. Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки. Злаковые культуры. Крупы. Основные этапы производства круп. Требования к качеству круп. Каша. Технология приготовления блюд из круп. Блюда из бобовых. Технология приготовления блюд из бобовых. Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки. Макароны. Макароны. Технология приготовления макаронных изделий. Приготовление макаронного теста. Формование изделий. Сушка. Технология приготовления макаронных изделий. Требования, предъявляемые к блюдам из макаронных изделий.

Технологии производства молока и его кулинарной обработки. Молоко. Виды, состав молока. Пастеризация. Стерилизация. Требования к качеству молока. Блюда из молока. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из молока. Правила подачи блюд из молока. Технология производства кисломолочных продуктов. Способы приготовления кисломолочных продуктов. Термостатный способ. Резервуарный способ. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Сметана. Творог. Блюда из творога. Сырники.

Технология производства плодоовощных консервов. Консервирование. Маринование и квашение. Правила и требования консервации. Тара для консервирования. Правила безопасной работы при консервировании. Способы заготовки фруктов и ягод. Стерилизация. Варенье. Бланширование. Повидло, джем, мармелад, компоты. Производство замороженных овощей, фруктов, ягод.

Особенности приготовления пищи в походных условиях. Организация питания в походе. Разведение костра. Первая помощь при пищевых отравлениях.

***Упражнения и исследования:***

1. Приготовление кулинарного блюда из круп (рассыпчатую, вязкую или жидкую каши).
2. Приготовление кулинарного блюда из макаронных изделий.
3. Оформление блюда из крупы и макаронных изделий.
4. Приготовление кулинарного блюда с молоком (молочный суп, молочную кашу).
5. Приготовление кулинарного блюда из кисломолочных продуктов.
6. Заготовка овощей, фруктов или ягод.
7. Рассчитывать количество и состав продуктов для похода.

## **Содержание учебного курса по технологии 7 класс**

### **Современные и перспективные технологии (2 часа)**

Информационные технологии. Знакомство с профессиями: системный программист, прикладной программист.

Строительные и транспортные технологии. Классификация зданий и сооружений. Строительная продукция. Элементы строительного процесса: трудовые ресурсы, предметы труда (материальные ресурсы), технические средства (орудия труда). Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт жилых квартир. Текущий ремонт производственных зданий и сооружений. Жилищно-коммунальное хозяйство. Транспорт. Интеллектуальные транспортные технологии. Транспортная логистика. Влияние транспортной отрасли на окружающую среду. Знакомство с профессией строителя-эколога.

***Упражнения и исследования:***

1. Различать виды информации, виды строительных технологий.
2. Классифицировать сооружения по назначению.
3. Знакомиться с профессиями: системный программист, прикладной программист, системный администратор, архитектор информационных систем, специалист по информационной безопасности, инженер-технолог, проектировщик нейроинтерфейсов, проектировщик, каменщик, штукатур, отделочник, плиточник, арматурщик, сварщик, мастер сухого строительства, строитель-эколог, проектировщик.
4. Различать технологии возведения зданий и сооружений, виды ремонта жилых зданий, виды транспорта.
5. Давать характеристику жилищно-коммунального хозяйства.
6. Оценивать негативное влияние транспортной отрасли на окружающую среду.

### **Технология творческой, проектной и исследовательской деятельности (4 часа)**

Разработка и изготовление творческих проектов. Социальные проекты. Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Технология изготовления. Анализ проекта.

**Упражнения и исследования:**

1. Анализировать представленные в учебнике творческие проекты.
2. Обсуждать выдвинутые для разработки идеи проектов.
3. Разрабатывать творческие проекты.
4. Проводить поиск интересных тем проектов в различных источниках информации.
5. Оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи).
6. Составлять технологические карты с помощью компьютера.
7. Изготавливать материальные объекты (изделия).
8. Контролировать качество выполняемой работы.
9. Рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта.
10. Подготавливать пояснительную записку.
11. Проводить презентацию проекта.
12. Соблюдать правила безопасных работ.

### **Основы дизайна и графической грамотности (2 часа)**

Основы дизайна. Творческое проектирование. Дизайн. Знакомство с профессией дизайнера. Основные понятия слова «дизайн». Основы графической грамоты.

**Упражнения и исследования:**

1. Классифицировать виды дизайна.
2. Различать виды конструирования.
3. Оформлять чертежи в соответствии с правилами.

### **Технологии получения и преобразования текстильных материалов (26 часов)**

Технология производства химических волокон. Классификация химических волокон. Свойства химических волокон и тканей из них. Приготовление прядильного раствора или расплава. Формование нитей. Отделка. Вискозные волокна. Ацетатные и триацетатные волокна. Белковые волокна. Синтетические волокна. Полиамидные волокна. Полиэфирные волокна. Свойства тканей из натуральных и химических волокон. Полиуретановые волокна. Полиакрилонитрильные волокна.

Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Из истории поясной одежды. Юбка. Шлейф. Кринолин. Фижмы. Панье. Турнюр. Понёва. Передник. Тога. Брюки. Кюлоты. Галифе. Стиль в одежде. Силуэт, силуэтные линии. Модель. Покрой. Иллюзии зрительного восприятия. Конструирование и моделирование основы прямой юбки. Оформление выкройки. Технологическая последовательность изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки. Обработка вытачек и складок. Соединение деталей юбки и обработка срезов. Обработка застёжки. Обработка верхнего среза юбки. Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка швейного изделия.

**Упражнения и исследования:**

1. Дизайн-анализ поясных изделий.
2. Выполнение машинных швов.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины, связанные с регулировкой натяжения ниток.
4. Использование приспособлений малой механизации.
5. Определение волокнистого состава тканей из химических волокон.



6. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки и запись результатов измерений.
7. Построение чертежа основы и моделирование юбки.
8. Расчеты конструкций по формулам.
9. Расчет количества ткани на изделие.
10. Составление технологической карты изготовления швейного изделия.
11. Экономная раскладка выкроек на ткани и раскрой.
12. Определение качества готового изделия в соответствии с разработанными критериями.

### **Технологии художественно-прикладной обработки материалов (18 часов)**

Вязание. Спицы. Пряжа для вязания. Классический набор петель спицами. Вязание лицевых и изнаночных петель. Закрытие петель последнего ряда при вязании спицами. Вязание образца. Методы прибавления и убавления петель. Сборка изделия. Отделка готового изделия (помпоны, кисточки, бахромы).

#### ***Упражнения и исследования:***

1. Вязание спицами основных узоров. Закрывание петель последнего ряда.
2. Изготовление шарфа (или снуда) в технике вязания спицами.
3. Приводить примеры видов декоративно-прикладного искусства при работе с пряжей.
4. Подбирать спицы и пряжу для вязания спицами.
5. Выполнять расчёт необходимого количества петель для вязания изделия.
6. Составлять технологическую карту изготовления изделия.

### **Технология ведения дома (2 часа)**

Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений. Ремонтные работы. Технология оклеивания стен обоями и покраска потолка. Правила безопасной работы во время ремонта.

Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними. Подбор комнатных растений. Сухоцветы. Искусственные цветы. Композиция. Виды комнатных растений. Уход за растениями. Частота, обильность полива и подкормок. Пересадка растений.

#### ***Упражнения и исследования:***

1. Разрабатывать дизайн-проект комнаты при ремонте.
2. Анализировать экологические и эргономические требования к микроклимату дома, схему разделения дома на функциональные зоны, роль комнатных растений в интерьере дома, организацию искусственного и естественного освещения в своем доме.
3. Приводить примеры видов мебели и здоровьесберегающих устройств.
4. Знакомиться с профессиями архитектора-дизайнера, дизайнера интерьеров.
5. Выполнять подбор комнатных растений и оформление интерьера своего дома.
6. Проводить поиск информации о светолюбивых комнатных растениях и уходе за ними.

### **Энергетические технологии. Основы электротехники и робототехники (2 часа)**

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная), их устройство. Бытовые осветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Экономия электроэнергии. Знакомство с профессиями: электромонтажник, электромонтёр, электромеханик.

Электротехнические устройства с элементами автоматики. Автомат. Бытовые автоматические устройства. Датчики. Электронные автоматы. Автоматические регуляторы. Автоматическая

линия. Гибкое автоматизированное производство. Аналоговые и цифровые сигналы.

Использование датчиков в роботах.

Электрические цепи со светодиодами. Макетная плата. Светодиод. Резистор. Датчики света и темноты. Фоторезистор. Транзистор.

**Упражнения и исследования:**

1. Знакомиться с применением автоматических устройств в быту и на производстве.
2. Бытовые электронагревательные приборы (утюг, электрическая плита).
3. Датчики света и темноты (приводить примеры использования в быту автоматических устройств).
4. Анализировать преимущества применения современных высоких технологий, гибких автоматизированных производств и промышленных роботов.
5. Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.

### **Технологии обработки пищевых продуктов (12 часов)**

Понятие о микроорганизмах. Полезные микроорганизмы. Дрожжи. Вредные микроорганизмы. Сальмонеллы. Ботулизм. Золотистый стафилококк. Пищевые отравления.

Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Виды промысловых рыб.

Охлаждённая рыба. Мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Кулинарная разделка рыбы для филе. Тепловая обработка рыбы. Припущенная рыба. Требования к качеству рыбных блюд. Морепродукты. Ракообразные, двустворчатые моллюски, головоногие моллюски, иглокожие. Морские водоросли. Кальмары. Креветки. Рыбные консервы. Рыбные пресервы. Виды теста. Пресное тесто. Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Продукты для приготовления теста. Пищевые продукты для начинок и оформления изделий из теста. Крупы для начинок. Инвентарь и приспособления для приготовления теста.

Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий. Приготовление дрожжевого теста. Безопарный, опарный способы приготовления теста. Производство хлеба. Микронизация.

Экструзия. Процесс производства хлеба. Требования к качеству готовых изделий.

Продукция кондитерской промышленности. Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста. Знакомство с профессией кондитера. Кондитерские изделия.

Песочное тесто, технология приготовления. Требования к качеству изделий из песочного теста. Бисквитное тесто. Способы приготовления бисквитного теста. Требования к качеству изделий из бисквитного теста. Заварное тесто. Требования к качеству изделий из заварного теста. Слоёное тесто. Требования к качеству изделий из слоёного теста. Тесто для блинчиков. Требования к качеству блинчиков. Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши. Пельмени. Виды пельменей. Технология приготовления пельменей. Тесто для домашней лапши. Тесто для вареников.

**Упражнения и исследования:**

1. Определять доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд.
2. Выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов, оборудования и инструментов.
3. Готовить отварную и жареную рыбу, блюда из рыбных консервов, дрожжевое тесто, слоёное тесто.
4. Оформлять блюда из рыбы, теста.
5. Различать виды теста по способам приготовления и составу.

## **Содержание учебного курса по технологии 8 класс**

### **Современные и перспективные технологии (1 час)**

Социальные технологии. Социальная технология. Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации. Реклама. Управленческие технологии. Социальная сеть. Знакомство с профессиями: менеджер по рекламе, маркетолог, копирайтер, бренд-менеджер. Лазерные и нанотехнологии. Лазерные технологии. Лазерная обработка материалов. Лазерная гравировка и резка на коже и кожзаменителях. Нанотехнология. Нанообъекты. Наноматериалы. Знакомство с профессиями: инженер по лазерной технике и лазерным технологиям, нанотехнолог. Биотехнологии и современные медицинские технологии. Биотехнология. Бионика. Генная инженерия. Биоинженерия.

#### ***Упражнения и исследования:***

1. Анализировать виды социальных технологий.
2. Находить информацию о социальных услугах в Интернете и других источниках информации.
3. Давать определение рекламы.
4. Объяснять назначение управленческих технологий, понятия «интернет-среда», «интернет-технологии».
5. Характеризовать современные профессии в сфере рекламы.
6. Называть средства распространения рекламы, виды государственных социальных услуг гражданам России, современные социальные структуры.
7. Знакомиться с профессиями маркетолога, менеджера по рекламе.

### **Технология творческой, проектной и исследовательской деятельности (2 часа)**

Основные и дополнительные компоненты проекта: исследование, конструирование и моделирование. Перечень поисковых систем Интернета. Образовательные сайты. Использование компьютерных технологий при выполнении проектов.

#### ***Упражнения и исследования:***

1. Выполнение творческого проекта с использованием компьютерных технологий.
2. Использование образовательных сайтов.
3. Разрабатывать творческие проекты. Оценка решения поставленной проблемы.
4. Проводить поиск интересных тем проектов в различных источниках информации.
5. Оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи).
6. Составлять технологические карты с помощью компьютера.
7. Дизайн-анализ изделия.
8. Изготавливать материальные объекты (изделия).
9. Контролировать качество выполняемой работы.
10. Рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта.
11. Подготавливать пояснительную записку.
12. Проводить презентацию проекта.

### **Технологии художественно-прикладной обработки материалов (12 часов)**

Художественная вышивка. Подготовка к вышивке гладью. Белая гладь. Атласная и штриховая гладь. Швы «узелки» и «рококо» гладь. Двусторонняя гладь. Художественная гладь. Техника владимирского шитья. Домашний компьютер в вышивке. Правила безопасной работы инструментами. Санитарно-гигиенические требования при вышивании.

### ***Упражнения и исследования:***

1. Выполнение элементов и вышивание узора в технике белой глади.
2. Выполнение элементов и вышивание узора в технике владимирские швы.
3. Выполнение элементов и вышивание узора в технике швы «узелки» и «рококо».
4. Выполнение элементов и вышивание узора в технике цветной глади.
5. Техника вышивания лентами. Виды ленточных стежков.
6. Выполнение изделия в технике вышивания лентами.
7. Выполнение розы «паутинка».
8. Выполнение крученой розы из лент, цветка из ленты в сборку.
9. Выполнение творческого проекта «Подарок своими руками».
10. Выполнение творческого проекта.
11. Проведение оценки и анализа изделия.
12. Защита творческого проекта.

### **Художественная обработка материалов (4 часа)**

История вязание крючком, традиции и современность. Материалы и инструменты. Техника филейного вязания. Технология вязания основных элементов филейного кружева. Приемы прибавления и убавления ячеек в ряду. Декоративная отделка трикотажных изделий. Кружева и прошвы. Приемы изготовления кружев, прошв в технике филейного вязания. Виды схем для филейного вязания, приемы изготовления трикотажной одежды из филейного полотна. Салфетки, дорожки, панно. Изделия, выполненные в технике филейного вязания в интерьере. Создание элементов интерьера. Особенности влажно - тепловая обработка вязаных изделий.

### ***Упражнения и исследования:***

1. Изготовление изделий в технике филейного вязания.
2. Составление схем.
3. Вывязывание образцов по схемам.
4. Владеть приемами прибавления и убавления ячеек в ряду филейного полотна.
5. Контролировать качество выполняемой работы.
6. Находить в Интернете информацию об изделиях, выполненных в технике филейного вязания народными мастерами.

### **Технологии получения и преобразования текстильных материалов (11 часов)**

Одежда. Функции одежды. История костюма. Мода. Силуэт. Стиль.

Зрительные иллюзии в одежде. Иллюзия изменения длины и формы. Иллюзия изменения параллельности и направления линий. Явление иррадиации. Изменения восприятия фигуры. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Прибавки на свободное облегание. Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Основа конструкции изделия. Построение базисной сетки чертежа. Построение линий плеча и рукава. Построение линий низа, бока, талии. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Изменение длины плечевого изделия. Изменение формы выреза горловины. Изменение длины рукава. Моделирование кокетки. Моделирование летнего платья. Методы конструирования плечевых изделий

Мода от-кутюр. Муляжный метод конструирования. Расчётно-графический метод конструирования.

Построение чертежа воротника. Основные виды воротников: стойка, отложной, плосколежащий. Построение чертежа отложного воротника со средним прилеганием к шее.

Работа с готовыми выкройками в журналах мод и на дисках

Как работать с выкройками из журналов мод. Определение своего размера. Копирование выкройки. Как пользоваться диском с выкройками.

Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом  
Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой ткани. Пооперационный контроль. Подготовка деталей кроя блузки к пошиву. Обработка деталей кроя. Проведение примерки. Обработка горловины блузки. Обработка низа рукавов. Обработка боковых швов блузки. Обработка низа блузки. Окончательная отделка блузки.

Технология обработки застёжки плечевого изделия с притачным подбортом  
Притачной подборт. Выкройка подборта и обтачки горловины спинки. Дублирование клеевой тканью. Обработка внутреннего среза подборта. Соединение подборта с обтачкой спинки.

**Упражнения и исследования:**

1. Различать плечевые изделия по крою.
2. Соблюдать правила безопасных работ, подготовки ткани к раскрою, снятия мерок.
3. Классифицировать виды плечевой одежды.
4. Называть этапы изготовления плечевой одежды, этапы конструирования и моделирования плечевого изделия.
5. Разрабатывать технологическую карту на изготовление изделия.
6. Изготавливать образцы поузловой обработки швейных изделий.
7. Обосновывать использование приспособлений малой механизации, выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов.
8. Выбирать способы отделки швейных изделий, режимы и выполнять ВТО изделия.
9. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
10. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
11. Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом.
12. Построение чертежа воротника.
13. Изготовление изделия с цельнокроеным рукавом.
14. Выполнять поиск и презентацию необходимой информации, раскладку выкройки на ткани и раскрой изделия, стачивание деталей, соединение деталей и обработку срезов, обработку застёжки, нижнего среза, ВТО, отделочные работы блузки.
15. Читать технологическую документацию.

**Технологии обработки пищевых продуктов (4 часа)**

Физиология питания. Состав пищи. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли. Ассимиляция. Диссимиляция. Обмен веществ. Калорийность блюд. Расчёт калорийности блюд. Основы здорового питания.

Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Мясо. Механическая обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Отварная птица. Варка основным способом. Тушёная птица. Блюда из рубленого мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных. Роль мяса и мясопродуктов в питании человека. Говядина. Баранина. Механическая обработка мяса животных. Технологический процесс механической обработки мяса. Показатели свежести охлаждённого мяса. Маркировка мяса. Виды тепловой обработки мяса. Варка. Жаренье. Тушение. Запекание. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Производство колбас.

**Упражнения и исследования:**

1. Расчёт калорийности блюд.
2. Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.
3. Определение свежести мяса органолептическим методом.
4. Определять доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд.
5. Выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов, оборудования и инструментов.

6. Готовить блюда из сельскохозяйственной птицы, мяса и субпродуктов.

7. Оформлять блюда из мяса.

### **Требования к уровню подготовки учащихся.**

В результате изучения технологии учащиеся должны:

#### ***знать/понимать:***

- основные технологические понятия;
- назначения и технологические свойства материалов;
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

#### ***уметь:***

- рационально организовывать рабочее место;
  - находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
  - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
  - выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
  - выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;
  - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;
  - осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
  - находить и устранять допущенные дефекты;
  - проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
  - планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
  - распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
  - для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
  - для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
  - для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
  - для обеспечения безопасности труда;
  - для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

### Тематический план

№	Разделы и темы	Классы			
		5	6	7	8
1	Введение в технологию	2			
2	Основы проектной и графической грамоты	2	2		
3	Основы дизайна и графической грамотности			2	
4	Современные и перспективные технологии	2	2	2	1
5	Технология получения и преобразования древесины и древесных материалов	4			
6	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	20	30	26	13
7	Технологии обработки пищевых продуктов	8	10	12	4
8	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	20	16	18	11
9	Художественная обработка материалов				3
10	Технология ведения дома	2	4	2	
11	Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника.	2		2	
12	Технология творческой, проектной и исследовательской деятельности	6	4	4	2
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>

## Перечень учебно-методического и программного обеспечения:

### Для реализации используется:

1. Технология: 5 класс, (Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: ДРОФА, 2020.)
2. Технология: 6 класс, (Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: ДРОФА, 2020.)
3. Технология: 7 класс, (Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: ДРОФА, 2020.)
4. Технология: 8 класс, (Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: ДРОФА, 2020.)

### Дополнительная литература:

1. А.К.Бешенков. Методика обучения технологии. 5-9 классы. Дрофа. 2003.
2. А.В.Марченко. Сборник нормативно-методических материалов по технологии. Вентана Граф, 2002.
3. В. Н. Чернякова. Методика преподавания курса «Технология обработки ткани». М.:Просвещение, 2000.
4. И. А. Сасова. Технология 5класс. Сборник проектов. М.:Вентана Граф, 2003.
5. И. А. Сасова. Технология. «Метод проектов в технологическом образовании школьников» М.: Вента на Граф, 2003.
6. Тесты по технологии 5-7 классы. С.Э.Маркуцкая. М.: «Экзамен», 2006
7. Оценка качества подготовки выпускников средней школы по технологии М.: Дрофа, 2001.
8. Технология трудового обучения 1-4, 5-11классы.В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев. Программы общеобразовательных учреждений. М.: «Просвещение», 2005.
9. Технология. 5 класс. Обслуживающий труд. Крупская Ю. В., Лебедева Н. И., Литикова Л. В. и др., под редакцией В.Д. Симоненко. М. «Вента-Граф».
10. Технология. Технический труд 5 класс. Самородский П. С., Симоненко В. Д., Тищенко А. Т., под ред. В. Д. Симоненко. М. «Вента-Граф».
11. Технология. 6 класс. Обслуживающий труд. Крупская Ю. В., Лебедева Н. И., Литикова Л. В. и др., под редакцией В.Д. Симоненко. М. «Вента-Граф».
12. Технология. Технический труд 6 класс. Самородский П. С., Симоненко В. Д., Тищенко А. Т., под ред. В. Д. Симоненко. М. «Вента-Граф».
13. Технология. 7 класс. Обслуживающий труд. Крупская Ю. В., Лебедева Н. И., Литикова Л. В. и др., под редакцией В.Д. Симоненко. М. «Вента-Граф».
14. Технология. Технический труд 7 класс. Самородский П. С., Симоненко В. Д., Тищенко А. Т., под ред. В. Д. Симоненко. М. «Вента-Граф».
15. Технология. 8 класс. Гончаров Б. А., Елисеева Е. В., Электров А. А. и др., под ред. В. Д. Симоненко.