

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Кадуйского муниципального района  
«Кадуйская средняя школа»**

Принят педагогическим советом,  
протокол № 1 от 27.08.2020 года

Утвержден приказом МБОУ «Кадуйская  
СШ» № 261 от 27.08.2020 года



**Рабочая программа  
по предмету «Технология»**

**Уровень обучения  
основное общее образование.**

**Уровень (базовый)**

**5 класс – 51 час.**

**6 класс – 68 час.**

**7 класс – 34 час.**

**8 класс – 34 час.**

**Общее количество час. - 187**

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа по направлению «Технология. Технология ведения дома» составлена для учащихся 5, 6 и 7, 8 классов на основе следующих документов:

- Федерального государственного образовательного стандарта общего образования (утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. №1897 в редакции Приказа Минобрнауки от 29.12.2014 №1644)(с последующими изменениями и дополнениями);
- Устава МБОУ «Кадуйская СШ»;
- Образовательной программы основного общего образования МБОУ «Кадуйская средняя школа»
- Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Технология ведения дома», с учетом авторской программой под редакцией В. Д.Симоненко

### **Учебники:**

#### **5 класс.**

Технология. Технологии ведения дома. 5 класс, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/Синица Н.В., Симоненко В.Д.- М. - Вентана-Граф, 2014

#### **6 класс.**

Технология. Технологии ведения дома. 6 класс В.Д.Симоненко Вентана-Граф, 2014

#### **7 класс.**

Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Вентана-Граф, 2014 г.

#### **8 класс.**

Технология, 8 класс, под ред. В.Д.Симоненко, М., Вентана-Граф, 2016

### **Цели и задачи изучения учебного предмета «Технология»**

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- 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;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у учащихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у учащихся 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;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

### **Задачи изучения учебного предмета «Технология»**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- овладение способами деятельности:

– умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

– способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

– умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют три проекта в рамках содержания разделов программы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект.

**В 5 классе раздел «Кулинария»** изучается до темы «Технология изготовления швейных изделий». В целях системного и последовательного изучения материала добавлено дополнительное время из темы «Исследовательская и созидательная деятельность» на изучение тем «Технология изготовления швейных изделий» и «Конструирование швейных изделий». Сокращено время на изучение раздела «Художественные ремесла». Исключен раздел «Технологии домашнего хозяйства». «Электротехника»

**В 6 классе раздел «Кулинария»** изучается до темы «Технология изготовления швейных изделий». В целях системного и последовательного изучения материала добавлено дополнительное время из темы «Исследовательская и созидательная деятельность» на изучение тем «Технология изготовления швейных изделий» и

«Конструирование швейных изделий». Сокращено время на изучение раздела «Художественные ремесла». Исключен раздел «Технологии домашнего хозяйства».

**В 7 классе раздел «Кулинария»** изучается до темы «Технология изготовления швейных изделий». В целях системного и последовательного изучения материала добавлено дополнительное время из темы «Исследовательская и созидательная деятельность» на изучение тем «Технология изготовления швейных изделий» и «Конструирование швейных изделий». Сокращено время на изучение раздела «Художественные ремесла». Исключены разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере», «Электротехника».

**В рамках разделов «Кулинария», «Исследовательская и созидательная деятельность», «Художественные ремесла» учащиеся знакомятся с традиционными рецептами приготовления блюд и ремеслами в Вологодской области.**

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

### **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

Обучение технологии предполагает широкое использование *межпредметных связей*. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, *информатикой* и *ИКТ* при поиске информации, подготовке презентаций, *риторикой* при защите творческих проектов, *ОБЖ* при работе с источниками повышенной опасности.

В рамках реализации программы «Точка роста», программное обеспечение, которое включено в состав Стандартного базового пакета может быть использовано в проектной работе учащихся при создании чертежей и моделей объектов.

Применение инновационного продукта позволяет изменить подход к преподаванию школьного курса, так как обладает возможностями, недоступными в ручном черчении:

- наглядного представления моделей объектов;
- автоматического создания чертежей по их моделям;
- имитации технологических процессов при создании деталей и изделий.

При этом возможно применение аналоговых, параметрических и координатных методов создания чертежей и объёмных объектов (моделей или деталей), а также автоматические расчёты объёма, массы и других геометрических параметров изделий.

**Место предмета «Технология» в учебном плане**

Рабочая программа учебного предмета Технология. (обязательная часть технология) на уровне основного общего образования в 5 – 8 кл. рассчитана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897, зарегистрирован Минюстом России 01 февраля 2011 года, регистрационный номер 1644) и включает 187 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология».

В том числе:

5 кл. - 51 час из расчета 1,5 часа в неделю,

6 кл. — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю;

7 кл. — 34 ч из расчёта 1 ч в неделю.

8 кл. – 34 ч из расчета 1 ч в неделю.

**Региональный компонент составляет 28 часов:**

<u>Раздел кулинария 12 часов</u>	<u>Художественные ремёсла (8 ч)</u>	<i>Технологии творческой и опытнической деятельности (8ч)</i>
1 блюда Щи по-белозерски Уха по-нюксенски 2 блюда Говядина в горшочке Гороховая каша Снетки по-белозерски Рыбник Изделия из теста: Пряженики Калитки Жаворонки	Лоскутное шитьё Вышивка «двухсторонний шов» или «роспись». Своеобразие вышивки «вологодское стекло» «Набор» Строчевые вышивки Цветной тамбур	Традиционные ремесла Вологодской области. Традиционные кулинарные рецепты Вологодской области

Изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности учащихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

**5 класс**

**Раздел «Кулинария»**

**Тема. Санитария и гигиена на кухне**

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

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

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

### **Тема. Физиология питания**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая

пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### **Тема. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

### **тема. Блюда из овощей и фруктов**

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

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

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

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

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых

овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зелению.

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

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

#### **Тема. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

#### **Тема. Конструирование и моделирование швейных изделий**

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для

выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов заутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с закрытым срезом).

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Тема. Лоскутное шитьё**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Тема. Вышивание**

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

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

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

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта

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

## **6 класс**

### **Раздел «Кулинария»**

#### **Традиционные кулинарные рецепты Вологодской области**

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

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

#### **Тема. Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

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

#### **Тема. Заправочные супы**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа.

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

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

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

#### **Тема. Свойства текстильных материалов**

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

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

#### **Тема. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

#### **Тема. Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной

обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Швейная машина**

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

Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

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

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

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема. Лоскутное шитьё.**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. **Знакомство с творчеством народных умельцев Вологодской области.**

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

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

### **Тема. Вышивание**

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

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

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

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

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду», «Традиционные блюда Вологодской области», «Традиционные кулинарные рецепты Вологодской области», «Изделие с цельнокроеным рукавом», «Наряд для семейного обеда», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика», «Традиционные ремесла Вологодской области» и др.

### **8 класс.**

8 классе при одном часе в неделю на раздел материаловедение отводится 1 час.

Основное внимание уделяется свойствам нетканых материалов, трикотажа, фурнитуры которые необходимо учитывать при выборе и пошиве изделий.

В разделе конструирование (6 часов) изучаются основные стили, силуэты, направление моды в различные годы и эпохи. Ученики изучают мерки с конкретной фигуры, обозначение мерок, запись мерок.

В разделе оборудование (1 час) соблюдение правил техники безопасности является основной темой, ученицы осваивают приемы выполнения петель, эксплуатации швейной машины.

По технологии обработки изделий (26 часов) изучаются соединительные и краевые швы, обработка карманов, кокеток, низа рукава. По желанию ученицы могут отработать летнюю практику в швейной мастерской, которая предполагает работу по обработке несложных изделий с целью закрепления знаний и навыков, полученных в течение года.

#### **Материаловедение- 1ч.**

Основные теоретические сведения. Ткани с клеевым покрытием. Дублерин. Трикотаж. Клеевая кромка. Нитки. Пуговицы. Крючки. Кнопки. Тесьма «молния».

Практическая работа. Подбор фурнитуры и прикладных материалов в зависимости от ткани, вида изделия.

Объект труда. Образцы тканей, трикотажа, фурнитуры, прикладных материалов.

#### **Оборудование - 1 ч.**

Основные теоретические сведения. История развития швейной промышленности. Классификация машин. Техника безопасности в швейной мастерской и при работе на машине. Организация рабочего места при выполнении машинных работ. Выполнение петли. Уход за машиной.

Практическая работа. Выполнение петель на машине.

Объект труда. Машина бытовая. Ткань. Нитки. Пуговица.

#### **Конструирование – 7 ч.**

Основные теоретические сведения. Ассортимент швейных изделий. Мода. Силуэт. Фасон. Покрой. Классификация размеров. Снятие мерок. Запись мерок.

Практические работы. Разработка моделей одежды различных фасонов на одном силуэте. Описание модели. Снятие мерок и запись результатов измерений в таблицу. Определение размера изделия.

Объект труда. Эскизы одежды. Таблица с результатами измерений.

#### **Технология изготовления женского и детского легкого платья.**

##### **Теория – 8ч. Практика 11ч.**

Машинные работыОсновные теоретические сведения. Машинные работы.

Соединительные, краевые швы. Кокетка настрочная. Накладные карманы (гладкие).

Воротник. Обработка низа рукава без манжет.

Практические работы. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Выполнение соединительных и краевых швов. Обработка кокетки (настрочной), обработка накладных карманов (гладкого). Обработка воротника, обработка низа рукава швом вподгибку и с резиновой тесьмой.

Объекты труда. Образцы соединительных и краевых швов. Образцы обработки воротника, кокеток, карманов и низа рукава. Инструкционно-технологические карты по обработке воротника, накладного кармана, низа рукава.

#### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.**

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

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира,

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере,
- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Раздел «Кулинария»

*Выпускник научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

*Выпускник научится:*

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность

итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

*Выпускник научится:*

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

### **Приложения к рабочей программе**

#### **Примерные темы проектов, творческих работ.**

##### **5 класс**

Банк проектов:

#### **1. Кулинария:**

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

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

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Традиционные кулинарные рецепты Вологодской области

#### **2. Художественная обработка материалов:**

Изготовление фартука.

Изготовление юбки.

Изготовление сарафана.

Изготовление топа

Изготовление бермуд.

Изготовление шорт

Нагрудник детский с вышивкой или аппликацией.

Изготовление чехла для хранения одежды.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья (прихватка). Изготовление диванной подушки с аппликацией. Изготовление салфетки с вышивкой.

Изготовление грелки на чайник.

Изготовление мягкой игрушки.

Изготовление мешочка для хранения пищевых продуктов. Организация и проведение праздника «день рождения».

### **6 класс**

Банк проектов:

#### 1 Кулинария:

Приготовление заправочного супа щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями.

Приготовление блюда из птицы.

Приготовление блюда из рыбы и рыбных продуктов.

Приготовление блюд из морепродуктов

Приготовление первого блюда

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Традиционные кулинарные рецепты Вологодской области

#### 2. Художественная обработка материалов:

Плечевое изделие- простейшие виды одежды с цельнокроеным рукавом (ночная сорочка, блузон, сарафан, жилет и т.д.);

Изготовление сувенира.

Одежда для отдыха.

Панно, вышитое лентами.

Изготовление наглядных пособий для кабинета, школы.

Разработка сценария праздничного вечера.

Полезные вещи из бросового материала.

.

### **7класс**

Банк проектов:

#### 1 Кулинария:

Разработка меню. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Приготовление блюд из жидкого теста.

Приготовление блюд из песочного, бисквитного и слоеного теста.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

#### 2. Художественная обработка материалов:

Изготовление поясного изделия юбки прямого силуэта, юбки клеш.

клиньевой юбки

юбки-килт и др.

- лоскутное рукоделие;

- обрезки ткани для пользы дела;

- прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника);

- тайны бабушкиного сундука;

- веселые лоскутки.

- атласные ленточки

- подарок своими руками

**Основное содержание изучаемого предмета «Технология. Технологии ведения дома»**

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
1. Вводный урок	1			
<i>Технологии домашнего хозяйства (11 ч)</i>	2	3	2	4

1. Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	-	1	-	-
3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	1	-
5. Гигиена жилища	-	-	1	-
6. Экология жилища	-	-	-	2
7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
<b>Электротехника (14 ч)</b>	<b>1</b>	-	<b>1</b>	<b>12</b>
1. Бытовые электроприборы	<b>1</b>	-	1	6
2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2
<b>Кулинария (33 ч)</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	-
1. Санитария и гигиена на кухне	<b>1</b>	-	-	-
2. Физиология питания	<b>1</b>	-	-	-
3. . Бутерброды и горячие напитки	<b>2</b>	-	-	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>2</b>	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов	<b>4</b>	-	-	-
6. Блюда из яиц	<b>2</b>	-	-	-
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	<b>2</b>	-	-	-
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-
9. Блюда из мяса	-	4	-	-
10. Блюда из птицы	-	2	-	-
11. Заправочные супы	-	2	-	-
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	-	2	-	-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	1	-
14. Изделия из жидкого теста	-	-	1	-
15. Виды теста и выпечки	-	-	1	-
16. Сладости, десерты, напитки	-	-	1	-
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	1	-
<b>Создание изделий из текстильных материалов (64 ч)</b>	<b>26</b>	<b>28</b>	<b>10</b>	-
1. Свойства текстильных материалов	<b>4</b>	2	1	-
2. Конструирование швейных изделий	<b>4</b>	4	1	-
3. Моделирование швейных изделий	-	2	1	-
4. Швейная машина	<b>4</b>	2	1	-
5. Технология изготовления швейных изделий	<b>14</b>	18	6	-
<b>Художественные ремёсла (20 ч)</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	-
1. Декоративно-прикладное искусство	<b>1</b>	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	<b>1</b>	-	-	-
3. Лоскутное шитьё	<b>4</b>	-	-	-
4. Вязание крючком	-	4	-	-
5. Вязание спицами	-	4	-	-

6. Ручная роспись тканей	-	-	2	-
7. Вышивание	-	-	4	-
<b>Семейная экономика(6 ч)</b>	-	-	-	<b>6</b>
Бюджет семьи	-	-	-	6
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)</b>	-	-	-	<b>4</b>
1.Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2.Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности (51 ч)</b>	<b>18</b>	15	10	8
Исследовательская и созидательная деятельность	<b>18</b>	15	10	8
<b>Всего: 187 час</b>	<b>57</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>34</b>

### Перечень учебно-методического материально-технического обеспечения

#### Учебно-методическое обеспечение.

1. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Технология ведения дома», с учетом требований образовательного стандарта и с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д.Симоненко

2.Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.

3. Технология. Технологии ведения дома. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред. Н.В. Синеца В.Д.Симоненко. – М.: Вентана- Граф, .2014 г.

4. Учебное пособие. Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс Для учителя:

1. Технология.6 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/автор-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с.

2. Журнал «Школа и производство»

Список литературы для учителя.

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.

2. Арефьев И.П. Технология. Профориентация. Экономика России в опорных схемах и таблицах. – М.: Изд-во НИЦ ЭНАС, 2005. – 96с.

3. Зуева Ф.А. Предпрофильное и профильное образование учащихся: основные подходы./Методическое пособие/Ф.А.Зуева. – Челябинск: Взгляд, 2006. – 143с..

4. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд- во «Экзамен», 2006. – 128с.

5. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки./Авт.-сост. Павлова О.В. – Волгоград: Учитель, 2007. – 127с.

6. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2003-2009

7. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.

8. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/Сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко, - 2-е изд. – М.:Дрофа, 2001. – 256с.

9. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-296с.

10. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с.
11. Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004. – 80с.
12. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.
13. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с. для учащихся
14. Барановский В.А. Повар-технолог/Серия «учебники, учебные пособия» - Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 416с.
15. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первокласная повариха. – М.: ЭКСМО, 2002. – 96с.
16. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001.
17. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.– 96с.
18. Мур Х. Креативный пэчворк./Х.Мур, Т.Стоктон. – Ростов н/Д:Феникс, 2005. – 94с.
19. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н/Д:Феникс, 2000. – 192с.

#### Материально-технического обеспечения

Для уроков кулинарии:электрические плиты, кухонная утварь, инвентарь, таблицы, плакаты, кулинарные книги.

Для уроков технологии: оборудование, утюги, швейные машины, машина 51-А класса, раскройный стол, плакаты, образцы обработки узлов женского легкого платья, журналы мод, манекен.