

Приложение к основной образовательной программе  
основного общего образования  
Муниципального бюджетного общеобразовательного  
Учреждения «Школа № 177»  
Утверждена приказом директора  
от 30.08.2021 № 241-0

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### Технология

Уровень обучения основное общее образование

Класс **5 - 9**

Количество часов: **5 - 7 классы 68 (2 часа в неделю), 8 - 9 класс 34 (1 час в неделю)**



Срок реализации **4 года**

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы по предмету технология основного общего образования, авторской программы А.Е.Глозман, Е.С.Глозман

г.Нижний Новгород

2021 г.

## **Планируемые результаты освоения учебного курса**

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- виртуальное и натурное моделирование объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

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

Программа предусматривает формирование у учащихся обще учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. В этом направлении приоритетами для учебного предмета «технология» на этапе основного общего образования являются:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

#### Требования к уровню подготовки.

В результате изучения технологии ученик должен

**Знать/понимать**

- методы защиты материалов от воздействия окружающей среды; виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов; традиционные виды ремесел, народных промыслов.
- назначения и виды устройств защиты электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации техники;
- технологические понятия; графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

**Уметь**

- обосновывать функциональные качества изготовления изделия; выполнять разметку деталей изделия на основе технологической документации; проводить технологические операции, связанные с обработкой изделия; осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия; осуществлять сборку изделия; выполнять отделку изделий; осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов.
- планировать кулинарные работы с указанием продуктов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать способы кулинарной обработки продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены и безопасной работы на кухне, правила пользования современной бытовой техникой.
- выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.
- выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.
- изготовления или ремонта изделий из конструкционных и поделочных материалов, выполнения декоративно-прикладной обработки материалов и повышения потребительских качеств изделий.

## **Содержание курса**

**5класс**

**Раздел *Введение в технологию***

***Преобразующая деятельность человека и технологии***

Потребности. Исследовательская и преобразующая деятельность. Технология. Техническая сфера (техносфера). Техника. Технологическая система. Стандарт. Реклама.

### ***Проектная деятельность и проектная культура***

Проект. Проектирование. Творческий проект. Индивидуальный и коллективный проекты. Эстетика. Дизайн. Проектная культура. Этапы проектирования: поисково-исследовательский, конструкторско-технологический, заключительный.

### ***Основы графической грамоты***

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.

## **Раздел *Техника и техническое творчество***

### ***Основные понятия о машине, механизмах, деталях***

Машина. Энергетические машины. Рабочие, транспортные, транспортирующие, бытовые, информационные машины. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Условные обозначения на кинематических схемах. Типовые детали.

### ***Техническое конструирование и моделирование***

Конструирование. Техническое моделирование. Модель в технике. Модели-копии. Технологическая карта.

## **Раздел *Технологии получения и преобразования древесины и искусственных древесных материалов***

### ***Столярно-механическая мастерская***

Столярный верстак. Основные правила пользования столярным верстаком.

### ***Характеристика дерева и древесины***

Древесина, дерево. Строение древесины. Текстура и пороки древесины.

## **Раздел *Технологии получения и преобразования текстильных материалов***

### ***Текстильные волокна***

Текстильные волокна: натуральные и химические. Хлопчатник. Лен. 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. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

### ***Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий***

Влажно-тепловая обработка. Терморегулятор утюга. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ.

### ***Швейные машины***

Машина. Швейная машина. Привод швейной машины. Виды приводов швейной машины. Современные бытовые швейные машины.

### ***Устройство и работа бытовой швейной машины***

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Рабочие механизмы швейной машины. Рабочие органы швейной машины: игла, лапка, двигатель, челнок, нитепритягиватель. Механизмы швейной машины: прижимной лапки, зубчатой рейки, регулировки. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Шпульный колпачок. Установка и выемка шпульного колпачка. Заправка верхней нити.

### ***Технология выполнения машинных швов***

Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор иглы и ниток для хлопчатобумажных, льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва в подгибку с закрытым срезом.

### ***Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков***

Лоскутное шитьё мозаика. Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани. Техника лоскутного шитья. Лоскутное шитьё из полос, квадратов, прямоугольных треугольников, равнобедренных треугольников. Идеи творческих проектов

## **Раздел *Технология обработки пищевых продуктов***

### ***Кухонная столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне***

Кухонная посуда. Кухонные инструменты. Столовая посуда и уход за ней. Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические требования при подготовке продуктов к приготовлению пищи. Правила хранения пищевых продуктов. Правила безопасной работы с электроприборами. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Пищевые отравления и меры их предупреждения.

### ***Основы рационального питания***

Питание. Физиология питания. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

### ***Пищевая промышленность.***

#### ***Основные сведения о пищевых продуктах***

Пищевая промышленность. Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

#### ***Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов***

Признаки различия готовых блюд. Технология приготовления пищевых продуктов. Механическая обработка продуктов. Основные показатели качества пищевого продукта. Формы нарезки продуктов. Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Основные, вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки. Заготовка продуктов: засолка, квашение, мочение, маринование, сушка, уваривание с сахаром, протирание с сахаром, пастеризация, стерилизация, охлаждение, замораживание. Технология замораживания продуктов. Знакомство с профессиями повара и кулинара. Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку. Яйца. Правила приготовления варёных яиц. Требования к качеству блюд из яиц.

Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку. Правила и порядок сервировки Салфетки. Правила употребления блюд. Правила поведения за столом. Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.

### ***Технология приготовления бутербродов и горячих напитков***

Виды бутербродов. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. Требования к качеству и оформлению бутербродов. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Технология приготовления чая. Подача чая. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Технология приготовления какао. Подача какао. Правила и сроки хранения чая, кофе, какао.

### ***Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей***

Технология приготовления блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из овощей. Правила приготовления салатов. Оформление блюд. Правила оформления блюд. Идеи творческих проектов.

## ***Раздел Технологии художественно-прикладной обработки материалов***

### ***Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества.***

***Композиция. Орнамент*** Композиция. Цветовое решение. Контраст.

Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Цветовой круг.

Орнамент. Стилизация.

### ***Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой***

Вышивка. 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.

### ***Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика***

Техника узелкового батика. Способы складывания и завязывания ткани. Идеи творческих проектов

## ***Раздел Технологии ведения дома***

### ***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.

## ***Раздел Современные и перспективные технологии***

Знакомство с современными и перспективными технологиями: промышленные и производственные технологии, технологии машиностроения и получения материалов с заданными свойствами

### ***Промышленные и производственные технологии***

Машиностроительные, энергетические технологии. Биотехнологии. Технологии производства пищевых продуктов. Космические технологии

### ***Технологии машиностроения и получения материалов с заданными свойствами***

Технология машиностроения. Технологии прототипирования (3D принтер). Лазерные технологии, робототехника. Понятие о композиционном материале.

## **Раздел *Электротехнические работы. Введение в робототехнику***

### ***Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе***

Электрическая энергия. Источники тока. Виды электростанций. Электрогенераторы. Потребители. Электрический ток. Проводники и диэлектрики.

### ***Электрическая цепь***

Электрическая цепь. Электрическая схема. Элементы электрической цепи. Провода. Оконцевание проводов. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.

### ***Роботы. Понятие о принципах работы роботов***

Чип-микропроцессор. Робот. Центральный процессор. Постоянная память. Оперативная память. Контроллер. Микропроцессор.

### ***Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой***

Выключатели. Светодиод. Устройство контроллера. Логика. Суждение. Отрицание (операция НЕ). Сложные суждения. Операция ИЛИ. Операция И.

## **Раздел *Творческие проекты***

### ***Разработка и изготовление творческих проектов***

Социальные проекты. Идеи творческих проектов  
Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи.  
Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта

## **6 класс**

## **Раздел *Основы проектной и графической грамотности***

### ***Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся***

Примеры выполнения производственного проекта. Основные этапы выполнения, Основные требования к содержанию

### ***Основы графической грамоты. Сборочные чертежи.***

П/р «Чтение сборочного чертежа»

## **Раздел *современные и перспективные технологии***

### ***Актуальные и перспективные технологии обработки материалов***

Традиционные и современные технологии обработки конструкционных



материалов. Универсальные и перспективные технологии, технологические процессы порошковой металлургии.

#### ***Технологии сельского хозяйства***

Виды сельскохозяйственных культур и животноводства. Инновационные виды выращивания и ухода за сельскохозяйственными **культурами и животными**

#### **Раздел Техника и техническое творчество**

##### ***Технологические машины. Основы начального технического моделирования.***

#### **Раздел Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов**

##### ***Знакомство с видами металлов***

Металлы и способы их обработки. Измерительный инструмент. Основные способы обработки металлов.

#### **Раздел Технологии получения и преобразования текстильных материалов**

##### ***Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шелковых тканей***

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

##### ***Ткацкие переплетения***

Ткацкие переплетения. Разновидности и свойства ткацких переплетений.

П/р Определение лицевой и изнаночной сторон ткани

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

История создания швейной машины. 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.

П/р.«Устранение дефектов машинной строчки.»

##### ***Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве Требования к рабочей одежде. Конструирование одежды.***

Швейное производство. Фабрики и индивидуальные предприятия, понятие о конвейере. Виды рабочей одежды, требования к рабочей одежде. Профессия модельер - конструктор

##### ***Построение основы чертежа швейного изделия (на примере***

### ***фартука)***

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 выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

П/р «Снятие мерок.», «Построение чертежа основы фартука с нагрудником»

### ***Моделирование швейного изделия***

Понятие о моделировании. Виды и правила моделирования швейного изделия. Профессия модельер.

П/ «Моделирование фартука и изготовление выкройки»

### ***Технология изготовления швейного изделия***

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука с нагрудником. Технологическая карта. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке). Профессии закройщик, портной.

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

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 раскрою. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

П/р «Подготовка выкройки к раскрою», «Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука»

### ***Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и деталей пояса фартука.***

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.

П/р «Подготовка деталей кроя фартука к обработке». «Обработка бретелей и пояса фартука»

***Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.  
Обработка нагрудника.***

П/р «Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.»

***Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.***

***Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.  
Контроль качества изделия.***

Правила самоконтроля и контроля качества изготавливаемого изделия. Исправление допущенных дефектов.

П/р «Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. Контроль качества готового изделия»

**Раздел *Технология обработки пищевых продуктов***

***Основы рационального питания. Минеральные вещества.***

Питание. Физиология питания. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Рациональное питание.

***Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки.***

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека.

Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд.

Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки.

Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

П/Р «Приготовление рисовой каши на молоке»

***Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки***

Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

П/р «Приготовление вермишели с острым соусом»

***Технологии производства молока и его кулинарной обработки***

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд.

П/р «Приготовление молочного супа».

***Технологии производства кисломолочных продуктов.  
Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.***

Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

П/р «Приготовление сырников»

***Технологии приготовления холодных десертов***

Виды сладостей: цукаты, конфеты, муссы, мороженое, желе. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

П/р «Приготовление домашнего мороженого»

***Технологии производства плодоовощных консервов***

Способы сохранения продуктов впрок. Понятие о консервации. Виды консервов. Технология приготовления плодоовощных консервов.

П/р «Приготовление желе из черной и красной смородины»

***Особенности приготовления пищи в походных условиях.***

Особенности приготовления пищи в походных условиях. Посуда и инвентарь для приготовления пищи в походных условиях.

***Раздел Технологии художественно-прикладной обработки материалов***

***Роспись тканей.***

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

***Вязание крючком.***

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы

вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

П/р «Изготовление образцов, связанных крючком»

### **Раздел Технологии ведения дома**

#### ***Интерьер комнаты школьника***

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

П/р «Планирование интерьера комнаты школьника»

#### ***Технология «Умный дом»***

Знакомство с технологией «Умный дом». Элементы технологии, применяемые в настоящее время. Анализ экономической целесообразности и выгоды.

### **Раздел Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники**

#### ***Виды проводов и электроарматуры***

Виды проводов и электропроводки. Электромонтажные инструменты, условные обозначения элементов электроцепи. Правила безопасности электроработ.

П/р «Оконцовывание, сращивание, ответвление проводов»

#### ***Устройство квартирной электропроводки***

Устройство квартирной проводки, применяемые защитные устройства, виды и назначение электроарматуры.

П/р «Монтаж учебной схемы однолампового осветителя»

#### ***Функциональное разнообразие роботов. Программирование роботов***

Возможности современных цифровых устройств. Работа роботизированных устройств с точки зрения единства программных и аппаратных средств

#### ***Раздел. Разработка и изготовление творческих проектов***

Социальные проекты. Идеи творческих проектов

Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи.

Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Защита и анализ проекта.

## Тематическое планирование

### 5 класс

№п/п	Основное содержание	Кол-во часов
1	Введение в технологию	6
2	Техника и техническое творчество	4
3	Технологии получения и преобразования древесины и искусственных древесных материалов	2
4	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	20
5	Технология обработки пищевых продуктов	14
6	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	6
7	Технологии ведения дома	4
8	Современные и перспективные технологии	4
9	Электротехнические работы. Введение в робототехнику	4
10	Творческие проекты	4
	Итого	68

### 6 класс

№ п/п	Основное содержание	Кол-во часов
1	Основы проектной и графической грамоты	4
2	Современные и перспективные технологии	4
3	Техника и техническое творчество	2
4	Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов.	2
5	Технология получения и преобразования текстильных материалов.	26
6	Технология обработки пищевых продуктов	14
7	Технологии художественно-прикладной обработки материалов.	6
8	Технологии ведения дома	4
9	Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники.	2
10	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	4
	Итого	68