Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей № 88 г. Челябинска»

Программа по учебному предмету «ТЕХНОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

(предметная область «Технология»)

основное общее образование

для 5-8 классов

Разработчик: Валиханова Т.В.
учитель технологии

Челябинск 2020

Структура рабочей программы учебного предмета.

1. Пояснительная записка.
2. Содержание учебного предмета.
3. Тематическое планирование.
4. Планируемые результаты изучения учебного предмета.

Раздел I. Пояснительная записка

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 280 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5,6,7 классах — 70 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классах — 35ч из расчёта 1 ч в неделю.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

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

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем 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) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных 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 обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, 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.

Раздел II. Содержание учебного предмета.

Содержание разделов программы 5 класс

Проектная деятельность(1ч)

Проектная деятельность на уроках «Технологии».

Введение в предмет «Технология». Понятие проекта. Особенности проектной деятельности. Постановка цели и задач проекта. Этапы проектирования

Оформление интерьера (5 ч)

Интерьер кухни-столовой(1ч)

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.

*Практическая работа:*планирование кухни с помощью шаблонов. Выполнение эскиза проекта.

Творческий проект «Кухня моей мечты»(1ч)

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.

Практическая работа: выполнение планировки кухни в масштабе 1:5

Защита проекта «Кухня моей мечты».

Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка. Способы решения.

Кулинария (16ч)

Санитария и гигиена на кухне.Здоровое питание (1 ч)

Санитарно-гигиенические требования. Посуда для приготовления пищи. Уход за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне.Физиология питания. Режим питания. Пищевые вещества. Значение белков, жиров, углеводов. *Практическая работа: с*оставление сбалансированного меню на завтрак.

Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых блюд.

*Практическая работа: т*ехнология приготовления бутербродов.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш; бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Способы определения готовности. Подача блюд к столу.

Практическая работа: технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий (2ч)

Оценка и самооценка качества приготовления блюда. Правила безопасной работы на кухне.

Практическая работа: приготовление блюда из крупы или макаронных изделий

Блюда из сырых овощей и фруктов (1ч)

Значение овощей и фруктов в питании. Этапы первичной обработки. Способы хранения. Холодные блюда из овощей.

Практическая работа: приготовление салата из сырых овощей и фруктов.

Блюда из варёных овощей (1ч)

Блюда из варёных овощей. Виды тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практическая работа:*приготовление блюд из вареных овощей.

Приготовление салатов из сырых и варёных овощей(2ч)

Контроль и самоконтроль. Качество блюд, правила безопасной работы на кухне.

*Практическая работа:*приготовление салатов.

Блюда из яиц(1ч)

Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Способы варки куриных яиц.

Практическая работа: приготовление блюд из яиц

Сервировка стола к завтраку (1 ч)

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.

Практическая работа: сервировка стола к завтраку.

Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»(2ч)

Правила сервировки стола к завтраку и правила этикета;навыки культурного поведения за столом

Защита проекта:контроль, оценка и самооценка.

Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)

Производство текстильных материалов (2 ч.)

Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани.

Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Лабораторная работа: определение лицевой и изнаночной сторон ткани, направления долевой нити.

Свойства текстильных материаловПроект «Фартук для работы на кухне»(2 ч.)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Лабораторная работа: изучение свойств ткани из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий(2 ч)

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

Практическая работа: снятие мерок для построения чертежа проектного изделия.

Построение чертежа швейного изделия, изготовление выкроек (2 ч.)

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

Практическая работа: построение чертежа в масштабе 1:4

Раскрой швейного изделия (2 ч.)

Подготовка ткани к раскрою. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.

Практическая работа: раскрой швейного изделия (образцов)

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные операции при ручных работах: временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами); постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами).*Практическая работа:*изготовление образцов ручных работ.

*Практическая работа:*правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами.

Приемы работы на швейной машине.

Основные операции при машинной обработке изделия.

Практическая работа: выполнение образцов машинных швов.

Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани (2 ч)

Технология пошива фартука: подготовка деталей кроя к обработке; влажно-тепловая обработка, приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Практическая работа: влажно-тепловая обработка.

Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия(2ч)

Обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание*Практическая работа:*изготовление образцов поузловой обработки изделия.

Практическая работа:технология пошива фартука.

Обработка накладного кармана.

Правила обработки карманов, соединение карманов с нижней частью фартука.

Практическая работа: обработка накладного кармана(2ч)

Обработка нижнего и боковых срезов фартука(2ч)

Обработка нижней части фартука; правила обработки карманов и соединение с нижней частью фартука.

Практическая работа: обработка нижнего и боковых срезов фартука.

Обработка верхнего среза фартука притачным поясом(2ч)

Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Изготовление пояса.

*Практическая работа:*обработка верхнего среза фартука, изготовление пояса.

Защита проекта «Фартук для работы на кухне»(2ч)

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану; осуществление самоконтроля и оценка качества готового изделия, анализ ошибок; информация об истории одежды; овладение безопасными приёмами труда. Знакомство с профессиями закройщик и портной.

Практическая работа: технология изготовления швейного изделия, планирование проектной деятельности.

Художественные ремесла (20 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни. (2ч)

Виды декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей: виды декоративно-прикладного искусства народов Урала.

Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства(2ч)

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.Понятие орнамента. Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте. Гармонические цветовые композиции.

Практическая работа: выполнение эскизов стилизованных изображений, выполнение орнаментальной композиции.

Орнамент.Цветовые сочетания в орнаменте(2ч)

Понятие орнамента. Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Практическая работа: выполнение орнаментальной композиции.

Лоскутное шитье (2ч)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.

Практическая работа: изготовление шаблонов.

Технологии изготовления лоскутного изделия (2ч)

Лоскутное шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практическая работа: изготовление образца изделия из лоскутов.

Лоскутное шитье. Обоснование проекта (2ч)

Изготовление декоративного изделия в технике лоскутной пластики (прихватка, салфетка, грелка на чайник).

*Практическая работа:*работа с литературой, эскиз, коллаж.

Выполнение проекта(2ч)

Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правила безопасной работы

Практическая работа: стачивание деталей изделия.

Подготовка к защите проекта(2ч)

Завершение изготовления изделия. Расчет стоимости затрат, составление доклада к защите.

*Практическая работа:*Завершение изготовления изделия

Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок (2ч)

Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем.

Проект: защита проекта.

Содержание разделов программы 6 класс

Технологии домашнего хозяйства (3ч)

Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.(2ч)

Содержание и задачи курса. Правила поведения в кабинете. Правила санитарии и гигиены. Общие правила безопасной работы в кабинете. Правила электро- и пожарной безопасности. Средства пожаротушения. План эвакуации из школьного здания и кабинета

Интерьер жилого дома (1ч)

Понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого дома. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Практическаяработа:подбор материалов для отделки потолка, стен, пола.

Технологии творческой и опытнической деятельности (3ч)

Комнатные растения в интерьере (2ч)

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

Практическаяработа: пересадка комнатных растений.

Планирование комнаты подростка(1ч)

Планирование комнаты подростка в рамках творческого проекта.

Проект: защита проекта.

Кулинария– 14 ч.

Блюда из рыбы. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы (2ч)

Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практическая работа: Приготовление блюда из рыбы.

Блюда из нерыбных продуктов моря(2ч)

Пищевая ценность нерыбных пищевых продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря и продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Практическая работа:*приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса (2ч)

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу.

*Практическая работа:*приготовление блюда из мяса.

Блюда из мясных субпродуктов(2ч)

Виды субпродуктов. Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Практическая работа:*приготовление блюда из мясных субпродуктов.

Блюда из птицы(2ч)

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.

*Практическая работа:*приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы (2ч)

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.

*Практическая работа:*приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду(2ч)

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

*Практическая работа:*составление меню обеда.

Технологии творческой и опытнической деятельности(2ч)

Сервировка стола к воскресному обеду. Итоговый проект.

Определение затрат. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты итогового творческого проекта.

Проект: защита проекта.

Художественные ремесла 8ч.

Вязание крючком. Инструктаж по ТБ.(2ч)

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

*Практическая работа: в*язание образцов столбиками.

Вязание крючком (2ч)

Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практическая работа:*вязание образцов по кругу

Вязание спицами. (2ч)

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

Практическая работа: выполнение образцов вязок.

Вязание спицами(2ч)

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

*Практическая работа: в*ыполнение образцов вязок.

Технологии творческой и опытнической деятельности (6ч)

Вязание изделия крючком или спицами. Поисково-технологический этап (2ч)

Цель и задачи проектной деятельности. Этапы выполнения проекта. Подбор информации для выполнения проектной работы. Разработка и описание модели. Технология вязания спицами или крючком.

*Практическая работа:*Выбор модели, разработка конструкции

Технологический этап (2ч)

Последовательность изготовления проектного изделия. Технология вязания изделий спицами или крючком.

Практическая работа. Изготовление изделия.

Технолого-заключительный этап(2ч)

Последовательность изготовления проектного изделия

Практическая работа :Окончательная отделка и оформление изделия..

Защита проекта.

Технологии творческой деятельности (12я)

Наряд для семейного обеда. Поисковый этап(2ч)

Цель и задачи проектной деятельности. Этапы выполнения проекта. Подбор информации для выполнения проектной работы. Зарисовка и описание моделей.

Практическая работы: зарисовка и описание модели.

Технологический этап (2ч)

Работа с чертежами и выкройками.

Практическая работа: построение чертежей, изготовление выкроек.

Технологический этап (2ч)

Последовательность изготовления проектного изделия. Обмеловка и раскрой изделия. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

Практическая работа: раскрой и подготовка деталей к обработке.

Технологический этап (2ч)

Последовательность изготовления швейного изделия. Обработка отдельных узлов изделия.

Практическая работа: обработка деталей кроя и пошив.

Технологический этап (2ч)

Последовательность изготовления швейного изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практическая работа: пошив и отделка изделия.

Заключительный этап (2ч)

Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектных целей. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для творческого проекта.

*Проект:*защита проекта.

Создание изделий из текстильных материалов (22ч)

Свойства текстильных материалов из химических волокон. (2ч)

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Практическая работа: составление коллекции текстильных материалов из химических волокон.

Конструктивные особенности плечевого изделия. Снятие мерок (2ч)

Понятие о плечевой одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

Практическая работа: снятие мерок.

Построение чертежа основы с цельнокроеным рукавом.

Конструкторский этап работы над проектом(2ч)

Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практическая работа: Построение чертежа основы с цельнокроеным рукавом.

Моделирование основы плечевого изделия.

Технологический этап (2ч.)

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. Подготовка выкройки к раскрою.

Практическая работа: моделирование основы.

Правила раскладки и раскроя (2ч)

Технологический этап.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Практическая работа: дублирование деталей клеевой прокладкой.

Ручные стежки и строчки. Инструктаж по Т.Б.

Технологический этап (2ч)

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах, временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Практическая работа: изготовление образцов ручных работ.

Швейная машина. Машинная игла. Виды регуляторов. Инструктаж по ТБ.

Технологический этап (2ч)

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Практическая работа: выполнение прорезных петель.

Машинные работы. Технологический этап(2ч)

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим. Классификация машинных швов: соединительные. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Практическая работа: изготовление образцов машинных работ.

Поузловая обработка деталей кроя (2ч.)

Технологический этап.

Технология обработки среднего шва спинки с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Практическая работа: обработка среднего шва.

Поузловая обработка деталей кроя (2ч.)

Технологический этап.

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.

Практическая работа: обработка срезов подкройной обтачкой.

Заключительный этап.Защита проекта*(2ч.)*

Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектных целей. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для творческого проекта.

Проект.защита проекта.

Содержание разделов программы 7 класс.

Технологии домашнего хозяйства (2ч)

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. ***(1ч)***

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп, виды светильников. Современные системы управления светом. Комплексная система управления «умный дом». Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Практическая работа: выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».систематизация коллекции книг.

Гигиена жилища(1ч)

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме.

Практическая работа: генеральная уборка кабинета технологии, подбор моющих средств для уборки помещения.

Электротехника (2ч)

Бытовые электроприборы.

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Функции климатических приборов.

*Практическая работа:*Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Кулинария (12ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч)

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

Лабораторно-практические работы: определение качества молока и молочных

продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста (2ч)

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практическаяработа: определение качества мёда.приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки (4ч)

*Дрожжевое,*бисквитное тесто*(2ч)*

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное тесто. Виды изделий из них.

Песочное, пельменное тесто*(2ч)*

Рецептура и технология приготовления песочного пельменноготеста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Практическая работа: приготовление изделий из пельменного теста, приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки (2ч)

Виды сладостей. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Практическая работа: приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2ч)

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Практическая работа: разработка меню, приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)

Свойства текстильных материалов (2ч)

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.

Практическая работа: определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий (4ч)

*Поясная*одежда. Снятие мерок (2ч)

Виды поясной одежды.Конструкции юбок. Снятие мерок с фигуры человека.

*Практическая работа: с*нятие мерок с фигуры для построения чертежа юбки.*Построение чертежа прямой юбки*. (2ч)

Последовательность построения основы чертежа прямой юбки**.**

*Практическая работа: п*остроение чертежа основы прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий(2ч)

Разновидности моделей юбок, методы моделирования. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и Интернета. Подготовка выкройки к раскрою. Выкройки швейного изделия на CD и из Интернета.

Практические работы: моделирование юбки в масштабе 1:4, подготовка выкройки проектного изделия к раскрою, получение выкройки из журнала мод и подготовка её к раскрою.

Швейная машина (2ч)

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

*Практические работы:*выполнить чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.

Технология изготовления швейных изделий (12ч)

Раскрой поясной одежды. Дублирования деталей пояса(4ч)

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя.Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.Выкраивание бейки. Технологическая последовательность дублирования деталей пояса клеевой прокладкой – корсажем.

*Практические работы:*выполнить экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку, с учётом припусков на швы, выкраивание бейки.

Технология ручных работ (4ч)

Технология прикрепления подогнутого края потайными стежками.

Практические работы: изготовление образцов ручных швов для подшивания прямыми, косыми, крестообразными стежками.

Технология машинных работ (4ч)

Подшивание (2ч)

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к

швейной машине,

Практические работы: изготовление образцов окантовывания и подшивания.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом (2ч)

Смётывание и обработка среднего шва. Технология притачивания застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Практические работы: обработка среднего шва юбки застёжкой –молнией.

Художественные ремёсла (12ч)

Ручная роспись тканей (4 ч)

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.

*Практические работы:*выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание(8ч)

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке (2ч)Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Практические работы: выполнение образцов швов.

Вышивание счётными швами (2ч)

Материалы и оборудование для счётной вышивки. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Практические работы: выполнение образца вышивки швом крест. Составление схемы по авторскому рисунку.

Вышивание по свободному контуру.Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо (2ч)

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

Практические работы: выполнение вышивкигладью,французский узелок и рококо.

Вышивание лентами (2ч)

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы,и стежки, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Практические работы: выполнение образца вышивки лентами.

Технологии творческой и опытнической деятельности (20ч)

***Творческий проект «Умный дом»*(2ч)**

Поисковый этап.

Возможности системы «Умный дом», применение элементов системы для своего дома.

*Практическая работа:*сбор информации по сайтам Интернета, выбор лучшего варианта.

Заключительный этап.

Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка. Способы решения.

Проект: защита проекта.

***Творческий проект «Праздничный сладкий стол»*(2ч)**

Поисковый этап.

Выбор меню, блюд и сервировки для праздничного сладкого стола. Приглашение гостей.

*Практическая работа:*приготовление кондитерских изделий и напитков. Сервировка стола. Изготовление приглашений.

Заключительный этап.

Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка. Способы решения.

Проект: защита проекта.

Творческий проект «Праздничный наряд» (8ч)

Поисковый этап (2ч.)

Цель и задачи проектной деятельности. Этапы выполнения проекта. Подбор информации для выполнения проектной работы. Разработка эскиза проектного изделия.

Практическая работа: зарисовка и описание выбранной модели.

Технологический этап (2ч)

Составление индивидуального плана изготовления изделия.

Практическая работа: пошив изделия.

Технологический этап (2ч)

Изготовление изделия.

Практическая работа: пошив изделия.

Заключительный этап (2ч)

Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка. Способы решения.

Проект: защита проекта.

Творческий проект «Подарок своими руками» (8ч)

Поисково – исследовательский и технологический этап (2ч)

Первоначальные идеи, выбор лучшего варианта, выбор техники вышивания, выбор дополнительных материалов.Технология изготовления проектного изделия.

Практическая работа: выполнение проектного изделия.

Технологический этап (4ч)

Оформление проектного изделия.

*Практическая работа:*окончательная отделка и оформление проектного изделия.

Заключительный этап (*2 ч)*

Расчёт затрат на изготовление изделия. Экспертная оценка и самооценка.

*Проект:*защита проекта

Содержание разделов программы 8 класс.

1.Раздел «Проектная деятельность» (1 ч)

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

2.Раздел «Бюджет семьи» (11ч)

Основные теоретические сведения.

Понятия и определение «семья», связи семьи с другими семьями, предприятием, государством, основные потребности семьи, правила покупки, планировать покупки, понятие «товар», «ценник », «этикетка», «штрихкод», правильное и рациональное использование средств на питание, способы сбережения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Исследование потребительских свойств товара, составляющих бюджета своей семьи, сертификата соответствия и штрихового кода, возможностей для бизнеса.

3.Раздел «Электротехника» (11ч)

Теоретические сведения: Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединения установочных проводов и

установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

Практические работы: Чтение простых электрических схем. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки. Знакомство с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по несложному электромонтажу. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях. Изготовлять удлинитель. Выполнять правила безопасности и электробезопасности

«Бытовые электроприборы»

Теоретические сведения: Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами.

Практические работы:

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке, и в квартирной (домовой) сети. Исследование характеристик источников света. Подбор оборудования с учётом гигиенических и функциональных требований. Соблюдение правила безопасной эксплуатации электроустановок

«**Электротехнические устройства с элементами автоматики»**

Теоретические сведения: Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей.

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электро-монтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок

Практические работы Сборка модели квартирной проводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Испытание созданной модели автоматической сигнализации (из деталей электроконструктора)

4.Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

Экология жилища. Водоснабжение и канализация в доме.

5. Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»(10 ч)

Основные теоретические сведения.

Понятия ощущение, восприятие, представление, воображение, память, внимание, внимательность, мышление, пути освоения профессии, ситуация выбора, алгоритм выбора, классификация профессий, профессиограмма и психограмма профессии, самооценка, самосознание, образ Я, профессиональный интерес, профессиональные склонности, эмоции, задатки, способности: общие, специальные, коммуникативные и организаторские талант, гениальность, понятия темперамент, холерик, меланхолик, сангвиник, флегматик, характер, понятия мотивы выбора профессии, профессиональные и жизненные планы, личный профессиональный план, понятие профессиональная пригодность, здоровье и выбор профессии, профессиональная проба.

Лабораторно-практические и практические работы

Составление профессиограммы выбранной профессии, определение уровня своей самооценки, определение своих склонностей, определение своего характера, своих склонностей, характеризация известных видов воображения и восприятия, раскрытие сущности воображения и его роли в творческих процессах, виды внимания, роль мышления в профессиональной деятельности, проведение анализа мотивов своего профессионального выбора, анализ мотивов своего профессионального выбора, выбор профессии.

3. Тематическое планирование учебного предмета «Технология».

Сводный тематический план 5-8 классов

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам			
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (10ч)	**2**	**4**	**2**	**2**
Тема 1. Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
Тема 2. Интерьер жилого дома	-	2	-	-
Тема 3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	1	-
Тема 5. Гигиена жилища	-	-	1	-
Тема 6. Экология жилища	-	-	-	1
Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	1
Раздел «Электротехника» (13 ч)	-	-	**2**	**11**
Тема 1. Бытовые электроприборы	-	-	2	2
Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	5
Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	4
Раздел «Кулинария» (40 ч)	**14**	**14**	**12**	**-**
Тема 1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
Тема 2. Физиология питания	1	-	-	-
Тема 3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	4	-	-	-
Тема 5. Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
Тема 6. Блюда из яиц	1	-	-	-
Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1	-	-	-
Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-
Тема 9. Блюда из мяса	-	4	-	-
Тема 10. Блюда из птицы	-	2	-	-
Тема 11. Заправочные супы	-	2	-	-
Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-
Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
Тема 14. Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
Тема 15. Виды теста и выпечки	-	-	2	-
Тема 16. Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
Тема 16. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	2	-
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (68 ч)	**24**	**22**	**22**	**-**
Тема 1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
Тема 2. Конструирование швейных изделий	6	4	4	-
Тема 3. Швейная машина	4	2	2	-
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий	10	12	12	-
Тема 3. Моделирование швейных изделий	-	2	2	-
Раздел «Художественные ремёсла» (30ч)	**10**	**8**	**12**	**-**
Тема 1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	4	-	-	-
Тема 3. Лоскутное шитьё	4	-	-	-
Тема 4. Вязание крючком	-	4	-	-
Тема 5. Вязание спицами	-	4	-	-
Тема 6. Ручная роспись тканей	-	-	4	-

Тема 7. Вышивание	-	-	8	-
Раздел «Семейная экономика» (11 ч)	**0**	**0**	**0**	**11**
Тема 1. Бюджет семьи				11
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (10 ч)	**0**	**0**	**0**	**10**
Тема 1. Сферы производства и разделение труда				4
Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера				6
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (63 ч)	**20**	**22**	**20**	**1**
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность	20	22	20	1
Всего: 245 часов	**70**	**70**	**70**	**35**

3. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, 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:

- изготовлять 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;

- изготовлять 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:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Материально-техническое обеспечение рабочей программы

Учебно-методический комплект

1. ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Синица Н.В. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2015 г.
2. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 5 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2015.
3. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 6 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2016.
4. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 7 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2017.
5. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 8 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2017.

Дидактические пособия

1. Модели женских юбок. Под редакцией Александровой Г.Н.
2. Технология женской легкой одежды. Составитель Труханова А.Т
3. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. Составитель И.Журавлева.
4. Самоучитель по конструированию и моделированию одежды. Книга в 2 частях. Составитель Л.Я.Красникова-Аксенова.
5. Экспресс-подготовка закройщика. Автор Т.А.Сунцова
6. Школа шить. Изготовление одежды от раскроя до отделки. Составитель О.Озерова.
7. Как шить красиво. Чудесные аксессуары для дома. Популярное издание.
8. Азбука вязания. Учимся вязать крючком. Автор Е.Борисова
9. Все о вязании. От совета до секрета. Автор С Мещерякова.
10. Узоры вязания на спицах и крючком. Составители: С.С.Павлович, А.И.Шпаковская
11. Уроки рукоделия. От простого к сложному. Составители: А.А.Власова, И.Ю. Карельская
12. 100 лучших моделей оригами. Составители: И.С.Ильин, С.Д.Ильин
13. Ткань в интерьере. Ламбрекены. Занавески. Чехли для мебели
14. Шитье и рукоделие. Энциклопедия. Составители: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А.Загребаева.
15. Как украсить стол за 10 минут: оригинальное решение.

Печатные демонстрационные пособия

1. Комплект тематических таблиц по кулинарии.
2. Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.
3. Комплект тематических таблиц по материаловедению.
4. Комплект тематических таблиц по машиноведению.

Натуральные объекты

1. Коллекция "Хлопок"
2. Колекция "Лен"
3. Коллекция "Волокна животного происхождения"

Технические средства обучения.

1. Классная магнитная доска

2. Настенная доска с приспособлением для крепления наглядности
3. Компьютер.
4. Мультимедийный проектор.
5. Экран.
6. Колонки.
7. Проигрыватель.
8. Фотоаппарат.

Цифровые образовательные ресурсы.

1. http://pulset.ru/tov/find14_a1.php?id=33520 сайт Троицкая швейная фабрика
2. http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649 Музей декоративно-прикладного искусства
3. http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/ Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
4. http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/ Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
5. http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/ Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
6. http://festival.1september.ru/articles/531129/ Конструкция и декор предметов народного быта
7. http://rodonews.ru/news_1282664628.htmlhttp://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32 Культура дома
8. http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc Контрольная работа по теме «Кулинария»

http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209 Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»