МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ТИМАШЕВСКИЙ РАЙОН

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 ИМЕНИ А.И. ГЕРЦЕНА

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТИМАШЕВСКИЙ РАЙОН

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета

от 30 августа 2021 года протокол № 1

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.И. Акасевич.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по **технологии**

**Уровень образования** Основное общее образование 5-9 классы

(начальное общее, основное общее образование с указанием классов)

**Количество часов** 272, 1 раз в неделю

**Учитель, разработчик программы** Федорова Татьяна Владимировна,

учитель технологии МБОУ СОШ №1

Программа разработана в соответствии с ФГОС основного общего образования

с **учетом** Примерной основной образовательной программой основного общего образования

с **учетом** УМК А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, Москва, Издательский центр «Вентана-Граф» 2013

**I. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»**

**Личностные результаты**

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

***1. Патриотическое воспитание*:**

* проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
* ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

***2. Гражданское воспитание*:**

* готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

***3. Духовно-нравственное воспитание*:**

* осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
* освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

***4. Эстетическое воспитание*:**

* восприятие эстетических качеств предметов труда;
* умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

***5. Ценности научного познания и практической деятельности*:**

* осознание ценности науки как фундамента технологий;
* развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

***6. Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия*:**

* осознание ценности безопасного образа жизни в современномтехнологическом мире, важности правил безопасной работыс инструментами;
* умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

***7. Трудовое воспитание*:**

* активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
* умение ориентироваться в мире современных профессий.

***8. Экологическое воспитание*:**

* воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
* осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

**Метапредметные результаты**

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции);

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

13) Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

**Предметные результаты**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

• осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

• овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

• овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

• формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

• развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

• формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**5 КЛАСС**

**Раздел «Кулинария»**

Выпускник научится:

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, 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;*

• *оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;*

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;*

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

• планировать и выполнять учебные технологические проек­ты.

• оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

• характеризовать рекламу как средство формирования потребностей.

• составлять техническое задание, технологическую карту.

• конструировать модель по заданному прототипу.

•освоит техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);

• применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

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;*

6 КЛАСС

**Раздел «Кулинария»**

Выпускник научится:

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда рыбы, мяса, птицы, 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;*

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;*

• *выполнять художественную отделку швейных изделий;*

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.

• характеризовать рекламу как средство формирования потребностей;

• освоит техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);

• применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

• анализировать опыт планирования (разработки)получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

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;*

**7 КЛАСС**

**Раздел «Кулинария»**

Выпускник научится:

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда моло­ка и молочных продуктов, различных видов теста, 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.

• характеризовать рекламу как средство формирования потребностей;

• составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

• осуществлять выбор товара в модельной ситуации;

• осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

• конструировать модель по заданному прототипу;

• осуществлять корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);

• освоит техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);

• применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

• анализировать опыт планирования (разработки)получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

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.*

8 КЛАСС

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

• характеризовать виды ресурсов;

• называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;

• разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект»;

• называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризовать профессии в сфере энергетики.

• называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризовать профессии в сфере информационных технологий;

• характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства;

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.

• 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*

**II. Содержание учебного предмета**

5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 2 ч

Тема. Интерьер кухни, столовой 2 ч

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстети­ческие.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Практическая работа. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Раздел «Электротехника» 1 ч

Тема Бытовые электроприборы 1ч

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принци­пе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприбо­ров на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электропри­борами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария» 15 ч

Тема. Санитария и гигиена на кухне 1 ч

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

 Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Пра­вила и последовательность мытья посуды. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания 2 ч

 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки 2 ч

 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.

Лабораторно-практические и практические работы. 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 круп, бобовых и макаронных изделий 2 ч

 Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов 4 ч

 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 свежезамороженных 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, зе­ленью.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. 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. Блюда из яиц 2 ч

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспо­собления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: при­готовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегу­стация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 2 ч

 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22 ч

Тема. Свойства текстильных материалов 4 ч

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

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 швейных изделий 4 ч

 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.

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

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина 4 ч

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.

Лабораторно-практические и практические работы. 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 10 ч

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 взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, 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.

Лабораторно-практические и практические работы. 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» 8 ч

Тема. Декоративно-прикладное искусство 2 ч

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-приклад­ное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства 2 ч

 Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, рит­мическая и пластическая композиция. Симметрия и асиммет­рия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основные и дополнитель­ные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые компо­зиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эски­зов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё 4 ч

 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.

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 20 ч

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность 20 ч

 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 белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика» и др.

 6 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 4 ч

Тема. Интерьер жилого дома 2 ч

 Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформ­ление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор совре­менных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовле­ние макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере 2 ч

 Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искус­стве оформления интерьера, создания композиций с использо­ванием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приё­мы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный са­дик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюби­вые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук­куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, рас­тения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнат­ными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на суб­стратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комна­те, холлах школы.

Раздел «Кулинария» 14 ч

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 4 ч

 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 мяса 4 ч

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. 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. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы 2 ч

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 2 ч

 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 2 ч

 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» 22 ч

Тема. Свойства текстильных материалов 2 ч

 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 4 ч

 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 2 ч

 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 2 ч

 *Т*еоретические 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. Обмётывание 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 12 ч

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 иголками и булавками.

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. Т Технология обработки среднего шва с за­стежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёж­ки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб­кой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. 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 среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка и отделка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» 8 ч

Тема. Вязание крючком 4 ч

 *Т*еоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами 4 ч

 Теоретические сведения. 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. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 20 ч

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность 20 ч

 Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятель­ности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

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: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготов­ление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обе­да», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вяза­ная игрушка» и др.

 7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 2 ч

Тема Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере 1 ч

 Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. По­нятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминес­центные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, дос­тоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освеще­ния. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, на­стольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Совре­менные системы управления светом: выключатели, переключа­тели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Разме­щение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища 1 ч

 *Т*еоретические сведения. Значение в жизни человека со­блюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: еже­дневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их осо­бенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Ге­неральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника» 1 ч

Тема. Бытовые электроприборы 1ч

 Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочув­ствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бы­товые приборы для уборки и создания микроклимата в помеще­нии. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Поня­тие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребно­стей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария» 11 ч

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов 3 ч

Теоретические сведения. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. 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 и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста 2 ч

Теоретические сведения. 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-практические и практические работы. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки 2 ч

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Элек­трические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для прянич­ных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология при­готовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки 2 ч

 Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфе­ты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление десерта, сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет 2 ч

 Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работа. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 20 ч

Тема. Свойства текстильных материалов 2 ч

 *Т*еоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий 2 ч

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготов­ления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

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

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в нату­ральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий 2 ч

 Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделиро­вание юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. По­лучение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина 2 ч

 Теоретические сведения. Виды движения. Кинематические схемы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема. Технология изготовления швейных изделий 12 ч

 *Т*еоретические сведения. Технология изготовления поясно­го швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Крите­рии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, бу­лавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой проклад­кой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление по­догнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машин­ных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с откры­тым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-мол­нией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устра­нение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработ­ка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончатель­ная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работа. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых сре­зов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обра­ботка (ВТО).

Раздел «Художественные ремёсла» 14 ч

Тема. Ручная роспись тканей 2 ч

 Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание 12 ч

 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. Атлас­ная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петель­ными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узел­ком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 20 ч

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности 20 ч

 Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятель­ности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

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: «Умный дом», «Ком­плект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «По­дарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 4 ч

Тема. Экология жилища 2 ч

 Теоретические сведения. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных товаров.

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту.

Характеристика основных эле­ментов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Сис­тема безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы. Озна­комление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в по­мещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лаборатор­ном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема . Водоснабжение и канализация в доме 2 ч

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водо­снабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхо­да и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канали­зации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализа­ции в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника» 12 ч

Тема. Бытовые электроприборы 6 ч

Теоретические сведения. Применение электрической энер­гии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагреватель­ных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и не­достатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Прави­ла безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масля­ного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах экс­плуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяж­ных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкаль­ные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока служ­бы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты прибо­ров от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной маши­ны-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение спо­собов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема. Электромонтажные и сборочные технологии 4 ч

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 и соединений установочных проводов и уста­новочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при вы­полнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чте­ние простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами элек­тромонтажных инструментов и приёмами их использования; вы­полнение упражнений по механическому оконцеванию, соеди­нению и ответвлению проводов.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для по­иска обрыва в простых электрических цепях.

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики 2 ч

Теоретические сведения. Принципы работы и способы под­ключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмни­ков электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определе­ния расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромон­тажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение рас­хода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элемента­ми автоматики.

**Раздел «Семейная экономика» 6 ч**

**Тема Бюджет семьи 6 ч**

*Теоретические сведения.*Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Ми­нимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и рас­ходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей пред­принимательской деятельности для пополнения семейного бюд­жета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринима­тельской деятельности на основе анализа потребностей местно­го населения и рынка потребительских товаров.

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.

*Практические работы.*Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в це­лях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой дея­тельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

**Раздел «Современное производство** **и профессиональное самоопределение» 4 ч**

**Тема Сферы производства и разделение труда 2 ч**

*Теоретические сведения.*Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уро­вень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни обра­зования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Закономерности технологического развития. Условия реализации технологического процесса. Входы и выходы технологической системы. Специфика социальных технологий. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков. Медицинские технологии. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонифицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Ознакомление с деятельностью производственного предпри­ятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разде­ления труда.

**Тема Профессиональное образование и профессиональная карьера 2 ч**

*Теоретические сведения.*Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производст­ва и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъ­юнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

 Классификация профессий. Внутренний мир человека и про­фессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Вы бор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий посту­пления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной дея­тельности.

Здоровье и выбор профессии.

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

*Лабораторно-практические и практические работы.*Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному спра­вочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложе­ний работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интер­нет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8ч**

*Теоретические сведения.*Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

Маркетинговый план. Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.

Разработка и реализация персонального проекта, направленного на разрешение значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Проектирование как сфера про­фессиональной деятельности. Последовательность проектиро­вания. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практические работы.*Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формиро­вание базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, вы­бор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

*Варианты творческих проектов:*«Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов

**III. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | **Рабочая программа** | **Рабочая программа по классам** |
|
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| **Технологии домашнего хозяйства**  | **12** | **2** | **4** | **2** | **4** |
| 1.Интерьер кухни, столовой |  | 2 | - | - | - |
| 2. Интерьер жилого дома |  | - | 2 | - | - |
| 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 |
| **Электротехника** | **14** | **1** | **-** | **1** | **12** |
| 1.Бытовые электроприборы |  | 1 | - | 1 | 6 |
| 2.Электромонтажные и сборочные технологии |  | - | - | - | 4 |
| 3.Электротехнические устройства с элементами автоматики |  | - | - | - | 2 |
| **Кулинария** | **50** | **15** | **14** | **11** | **-** |
| 1.Санитария и гигиена на кухне |  | 1 |  |  | **-** |
| 2.Физиология питания |  | 2 |  |  | - |
| 3.Бутерброды, горячие напитки. |  | 2 |  |  | **-** |
| 4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий |  | 2 |  |  | **-** |
| 5.Блюда из овощей и фруктов |  | 4 |  |  | **-** |
| 6.Блюда из яиц. |  | 2 |  |  | **-** |
| 7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака. |  | 2 |  |  | **-** |
| 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов |  | - | 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 |  | - | - | 3 | **-** |
| 14. Изделия из жидкого теста |  | - | - | 2 | **-** |
| 15 Виды теста и выпечки |  | - | - | 2 | **-** |
| 16.Сладости, напитки и десерты |  | - | - | 2 | **-** |
| 17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. |  | - | - | 2 | **-** |
| 18. Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров |  |  |  |  | - |
| 19. Блюда национальной кухни |  | - | - | - | - |
| 20. Заготовка продуктов |  | - | - | - | - |
| **Создание изделий из текстильных материалов**  | **64** | **22** | **22** | **20** | **-** |
| 1.Свойства текстильных материалов |  | 4 | 2 | 2 | **-** |
| 2.Конструирование швейных изделий |  | 4 | 4 | 2 | - |
| 3.Моделирование швейных изделий  |  | - | 2 | 2 | - |
| 4.Швейная машина |  | 4 | 2 | 2 | - |
| 5.Технология изготовления швейных изделий |  | 10 | 12 | 12 | - |
| **Художественные ремесла**  | **38** | **8** | **8** | **14** | **-** |
| 1. Декоративно – прикладное искусство |  | 2 | - | - | **-** |
| 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства |  | 2 | - | - | **-** |
| 3 Лоскутное шитье |  | 4 | - | - | **-** |
| 4. Вязание крючком |  | - | 4 | - | - |
| 5. Вязание спицами |  | - | 4 | - | - |
| 6.Ручная роспись тканей |  | - | - | 2 | **-** |
| 7.Вышивание |  | - | - | 12 | **-** |
| 8. Художественное оформление |  | - | - | - | - |
| **Семейная экономика** | **6** | **-** | **-** | **-** | **6** |
| Бюджет семьи |  | **-** | **-** | **-** | 6 |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение** | **8** | **-** | **-** | **-** | **4** |
| 1.Сферы производства и разделение труда. Технологии и мировое хозяйство. |  | **-** | **-** | **-** | 2 |
| 2.Профессиональное образование и профессиональная карьера. Автоматизированные производства региона, новые функции рабочих профессий. |  | **-** | **-** | **-** | 2 |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **80** | **20** | **20** | **20** | **8** |
| 1. Исследовательская и созидательная деятельность |  | 20 | 20 | 20 | 8 |
| Резерв (на 35 недель обучения) | - | **-** | **-** | **-** | **-** |
| **Всего: 272 ч** | **272** | **68** | **68** | **68** | **34** |

**5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела, темы** | **Кол-во часов** | **Характеристика основных видов учебной деятельности ученика (на уровне учебных действий)** | **Основные направления воспитательной деятельности** |
| **1** | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»  2 ч** |  |
| 1.1 | Тема 1. Интерьер кухни, столовой | 2  | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстети­ческими требованиями к интерьеру, с бытовыми электроприборами. Находить и представлять информа­цию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | Эстетическое воспитание.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание |
| **2** | **Раздел «Электротехника» 2 ч** |  |
| 2.1 | Тема 1.Бытовые электроприборы | 1 | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и пра­вила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание. |
| **3** | **Раздел «Кулинария»  15 ч** |  |
| 3.1 | Тема 1.Санитария и гигиена на кухне | 1 | Овладевать навыками личной ги­гиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы ра­боты с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструмен­тами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при по­резах и ожогах | Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание. |
| 3.2 | Тема 2. Физиология питания  | 2 | Находить и предъявлять информа­цию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навы­ки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на осно­ве пищевой пирамиды |  |
| 3.3 | Тема 3. Бутерброды и горячие напитки  | 2 | Приготавливать и оформлять бу­терброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых мож­но приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горя­чие напитки. Знакомиться с профессией пекарь |  |
| 3.4 | Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий  | 2 | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально опти­мальное соотношение крупы и жид­кости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и предъявлять информа­цию о крупах и продуктах их пере­работки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобо­вых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар |  |
| 3.5 | Тема 5. Блюда из овощей и фруктов  | 4 | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механиче­скую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособления­ми для нарезки овощей. Отрабаты­вать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документа­цию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологи­ческой карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варё­ных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и предъявлять информа­цию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влия­нии на сохранение здоровья челове­ка, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению пита­тельных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отноше­ний со всеми членами бригады |  |
| 3.6 | Тема 6. Блюда из яиц  | 2 | Определять свежесть яиц с помо­щью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информа­цию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народ­ным праздникам |  |
| 3.7 | Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку  | 2 | Подбирать столовое бельё для сер­вировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и по­суду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчи­тывать количество и стоимость продуктов для приготовления зав­трака. Выполнять сервировку стола к зав­траку, овладевая навыками эстети­ческого оформления стола. Скла­дывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяй­ка и гости за столом» |  |
| 4 | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22 ч** |  |
| 4.1 | Тема 1. Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения | 4 | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон раститель­ного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобу­мажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окра­ски тканей. Находить и предъявлять информа­цию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми поль­зовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями опера­тор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследова­ний | Духовно-нравственное воспитание.Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание. |
| 4.2 | Тема 2. Конструирование швейных изделий  | 4 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдель­ные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информа­цию об истории швейных изделий |  |
| 4.3 | Тема 3. Швейная машина  | 4 | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с элек­трическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нит­ку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить ниж­нюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообраз­ную машинные строчки с различ­ной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием пере­ключателя вида строчек и регулято ра длины стежка. Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информа­цию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |  |
| 4.4 | Тема 4. Технология изготовления швейных изделий  | 10 | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направ­ления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изде­лия. Находить и предъявлять информа­цию об истории создания инстру­ментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразны­ми стежками; застрачивание (впод­гибку с открытым срезом и вподгиб­ку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обра­ботку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оцен­ку качества готового изделия, анали­зировать ошибки. Находить и предъявлять информа­цию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закрой­щик и портной |  |
| 5 | **Раздел «Художественные ремёсла» 8 ч** |  |
| 5.1 | Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.  | 2 | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусст­ва родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы руко­делия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (му­зей этнографии, школьный музей). Находить и предъявлять информа­цию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения празд­ничной одежды в старину | Духовно-нравственное воспитание.Эстетическое воспитание.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание. |
| 5.2 | Тема 2. Основы композиции  | 2 | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилиза­цию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декора­тивного панно. Создавать графические компози­ции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора |  |
| 5.3 | Тема 3. Лоскутное шитьё   | 4 | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графиче­ского редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответ­ствующего цвета, фактуры, волок­нистого состава для создания лос­кутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удач­ные работы. Находить и предъявлять информа­цию об истории лоскутного шитья |  |
| 6 | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»** **20 ч** |  |
| 6.1 | Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность  | 20 | Знакомиться с примерами творче­ских проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проект­ной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Тех­нологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и поясни­тельную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную пре­зентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | Духовно-нравственное воспитание.Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание. |

 **6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела, темы** | **Кол-во часов** | **Характеристика основных видов учебной деятельности ученика (на уровне учебных действий)** | **Основные направления воспитательной деятельности** |
| **1** | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 4 ч** |  |
| 1.1 | Тема 1. Интерьер жилого дома  | 2 | Находить и представлять информа­цию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подро­стка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др. | Духовно-нравственное воспитание.Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание. |
| 1.2 | Тема 2. Комнатные растения в интерьере | 2 | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информа­цию о приёмах размещения комнат­ных растений, об их происхожде­нии. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник |  |
| **2** | **Раздел «Кулинария»  14 ч** |  |
| 2.1 | Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря  | 4 | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспо­собления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механиче­скую кулинарную обработку свеже­мороженой рыбы. Выполнять механическую обработ­ку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и предъявлять информа­цию о блюдах из рыбы и морепро­дуктов | Духовно-нравственное воспитание.Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание |
| 2.2 | Тема 2. Блюда из мяса  | 4 | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспо­собления для механической и кули­нарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинар­ную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества терми­ческой обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информа­цию о блюдах из мяса, соусах и гар­нирах к мясным блюдам |  |
| 2.3 | Тема 3. Блюда из птицы  | 2 | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспо­собления для механической и кули­нарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кули­нарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы ра­боты с кухонным оборудованием, инструментами и приспособления­ми. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информа­цию о блюдах из птицы |  |
| 2.4 | Тема 4. Заправочные супы  | 2 | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправоч­ный суп. Выбирать оптимальный режим ра­боты нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы тру­да при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую докумен­тацию. Соблюдать последователь­ность приготовления блюд по тех­нологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отноше­ний со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информа­цию о различных супах |  |
| 2.5 | Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду  | 2 | Подбирать столовое бельё для сер­вировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчиты­вать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |  |
| **3** | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22 ч** |  |
| 3.1 | Тема 1. Свойства текстильных материалов  | 2 | Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химиче­ских волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информа­цию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией опера­тор на производстве химических волокон | Духовно-нравственное воспитание.Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание |
| 3.2 | Тема 2. Конструирование швейных изделий  | 2 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдель­ные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информа­цию об истории швейных изделий |  |
| 3.3 | Тема 3. Моделирование швейных изделий  | 2 | Выполнять эскиз проектного изде­лия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополни­тельных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией техно­лог-конструктор швейного произ­водства |  |
| 3.4 | Тема 4. Швейная машина  | 2 | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информа­цию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |  |
| 3.5 | Тема 5. Технология изготовления швейных изделий  | 12 | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проект­ного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информа­цию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закрой­щик |  |
| **4** | **Раздел «Художественные ремёсла» 8 ч** |  |
| 4.1 | Тема 1. Вязание крючком  | 4 | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязаль­щица текстильно-галантерейных изделий. | Духовно-нравственное воспитание.Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание |
| 4.2 | Тема 2. Вязание спицами  | 4 | Подбирать спицы и нитки для вяза­ния. Вязать образцы спицами. Находить и предъявлять информа­цию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК |  |
| **5** | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 20 ч** |  |
| 1 | Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность  | 20 | Знакомиться с примерами творче­ских проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проект­ной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и поясни­тельную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | Духовно-нравственное воспитание.Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание |

**7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела, темы** | **Кол-во часов** | **Характеристика основных видов учебной деятельности ученика (на уровне учебных действий)** | **Основные направления воспитательной деятельности** |
| **1** | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»  2 ч** |  |
| 1.1 | Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере  | **1** | Находить и представлять информа­цию об устройстве системы освеще­ния жилого помещения. Выполнять электронную презента­цию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информа­цию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения Знакомиться с профессией дизай­нер | Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание |
| 1.2 | Тема 2. Гигиена жилища  | 1 | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и предъявлять информа­цию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки поме­щений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к убор­ке помещений |  |
| **2** | **Раздел «Электротехника»  1ч** |  |
| 2.1 | Тема 1. Бытовые электроприборы  | 1 | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и соз­дания микроклимата в помещении. Находить и представлять информа­цию о видах и функциях климати­ческих приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи | Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия. |
| **3** | **Раздел «Кулинария» 11 ч** |  |
| 3.1 | Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов  | 3 | Определять качество молока и мо­лочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молоч­ных продуктов. Подбирать инструменты и приспо­собления для приготовления блюд из молока и кисломолочных про­дуктов. Планировать последовательность технологических операций по при­готовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молоч­ную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информа­цию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продук­тах в регионе проживания | Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание |
| 3.2 | Тема 2. Изделия из жидкого теста  | 2 | Определять качество меда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качест­во готового блюда. Находить и представлять информа­цию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой бли­нов |  |
| 3.3 | Тема 3. Виды теста и выпечки  | 2 | Подбирать инструменты и приспо­собления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по при­готовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информа­цию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классиче­ской и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёно­го теста; происхождении традицион­ных названий изделий из теста |  |
| 3.4 | Тема 4. Сладости, десерты, напитки  | 2 | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовле­ния сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по при­готовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качест­во приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией конди­тер сахаристых изделий. Находить и представлять информа­цию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. Подбирать столовое бельё для сер­вировки сладкого стола. |  |
| 3.5 | Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет  | 2 | Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчиты­вать количество и стоимость про­дуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК |  |
| 4 | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 20 ч** |  |
| 4.1 | Тема 1. Свойства текстильных материалов  | 2 | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информа­цию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследова­ний | Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание |
| 4.2 | Тема 2. Конструирование швейных изделий  | 2 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдель­ные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информа­цию о конструктивных особенно­стях поясной одежды |  |
| 4.3 | Тема 3. Моделирование швейных изделий  | 2 | Выполнять эскиз проектного изде­лия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информа­цию о выкройках |  |
| 4.4 | Тема 4. Швейная машина  | 2 | Выполнять чистку и смазку швей­ной машины Находить и представлять информа­цию о видах швейных машин последнего поколения |  |
| 4.5 | Тема 5. Технология изготовления швейных изделий  | 12 | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной рабо­ты ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообраз­ными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потай­ного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с за­крытым срезом и с открытым сре­зом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или байтовую складку на проектном изделии или образ­цах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информа­цию о промышленном оборудова­нии для влажно-тепловой обработки |  |
| **5** | **Раздел «Художественные ремёсла» 14 ч** |  |
| 5.1 | Тема 1. Ручная роспись тканей  | 2 | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией худож­ник росписи по ткани. Находить и представлять информа­цию об истории возникновения техники батик в различных странах | Гражданское и духовно-нравственное воспитание Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание |
| 5.2 | Тема 2. Вышивание  | 12 | Подбирать материалы и оборудова­ние для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки пря­мыми, петлеобразными, петельны­ми, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; ат­ласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручны­ми стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией выши­вальщица. Находить и представлять информа­цию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в Рос­сии и за рубежом |  |
| **6** | **Раздел** **«Технологии творческой и опытнической деятельности»  20 ч** |  |
| 6.1 | Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность  | 20 | Знакомиться с примерами творче­ских проектов семиклассников. Определять цель и задачи проект­ной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Тех­нологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Определение затрат на изготовление проектного изде­лия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, поясни­тельной записки и доклада для защиты творческого проекта «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и поясни­тельную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную пре­зентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | Гражданское и духовно-нравственное воспитание Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание |

**8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела, темы** | **Кол-во часов** | **Характеристика основных видов учебной деятельности ученика (на уровне учебных действий)** |  |
| **1** | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 4 ч** |  |
| 1.1 | Тема 1. Экология жилища  | 2 | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в поме­щении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лаборатор­ном стенде) | Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание |
| 1.2 | Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме  | 2 | Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц |  |
| 2 | **Раздел**2. **«Электротехника» 12 ч** |  |
| 2.1 | Тема 1. Бытовые электроприборы | 6 | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучать устройство и принцип действия стиральной машины-авто­мата, электрического фена для суш­ки волос. Изучать способы защиты электронных приборов от скачков напряжения | Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание |
| 2.2 | Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии | 4 | Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электро­монтажных инструментов и приёма ми их использования; выполнять упражнения по несложному элек­тромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. Научиться изготавливать удлинитель |  |
| 2.3 | Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики  | 2 | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройст­вом и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики |  |
| **3** | **3 Раздел «Семейная экономика» 6 ч** |  |
| 3.1 | Тема 1. Бюджет семьи  | 6 | Оценивать имеющиеся и возмож­ные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свой­ства товаров. Планировать возмож­ную индивидуальную трудовую деятельность | Гражданское и духовно-нравственное воспитание Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание. |
| **4** | **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»  4 ч** |  |
| 4.1 | Тема 1. Сферы производства и разделение труда  | 2 | Исследовать деятельность произ­водственного предприятия или предприятия сервиса. Анализиро­вать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопре­деление | Гражданское и духовно-нравственное воспитание Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание |
| 4.2 | Тема 2. Профессиональное образование и профессио­нальная карьера  | 2 | Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профес­сионального образования. Прово­дить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональ­ное самоопределение |  |
| **5** | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»  8 ч** |  |
| 5.1 | Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность  | 8 | Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать ин­формацию по проблеме, формиро­вать базу данных. Разрабатывать не­сколько вариантов решения про­блемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую доку­ментацию и презентацию с помо­щью ПК. Выполнять проект и ана­лизировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта | Гражданское и духовно-нравственное воспитание Эстетическое воспитание.Ценности научного познания и практической деятельности.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.Трудовое воспитание.Экологическое воспитание |

СОГЛАСОВАНО СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методического Заместитель директора по УВР

объединения учителей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_МБОУ СОШ №1 подпись Ф.И.О.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_года

подпись руководителя МО Ф.И.О.