Краснодарский край Апшеронский район п. Новые Поляны

(территориальный, административный округ (город, район, поселок)

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №28

(полное наименование образовательного учреждения )

УТВЕРЖДЕНО

решение педсовета протокол №\_\_ от \_\_\_\_\_\_20\_\_ года

Председатель педсовета

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / С.С.Дрынко

подпись руководителя ОУ Ф.И.О.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**по технологии**

(указать предмет, курс, модуль)

Ступень обучения среднее (полное) общее образование **5-8 классы**

(начальное общее, основное общее, среднее (полное) общее образование с указанием классов) **(неделимые)**

Количество часов **238 часов** Уровень **базовый**

(базовый, профильный)

Учитель **Петрова Татьяна Михайловна** Рабочая учебная программа по технологии составлена на основе программы для общеобразовательных учреждений под редакцией Н.В. Синица, П.С.Самородский (Москва «Вентана-Граф», 2015 г.)

1. **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы общего образования Федерального госуда­рственного образовательного стандарта обучение на занятиях по технологии направлено на достижение учащимися лично­стных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты***освоения обучающимися предмета «Технология»:

* **Основные направления воспитательной деятельности:**
* **1. Гражданское воспитание**
* формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, многообразию, культуре; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* **2. Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности**
* воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувство гордости за свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, традиционных ценностей многонационального российского общества.
* **3. Духовное и нравственное воспитание детей на основе российских традиционных ценностей**
* развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
* осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
* **4. Приобщение детей к культурному наследию (Эстетическое воспитание)**
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.
* **5. Популяризация научных знаний среди детей (Ценности научного познания)**
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* **6. Физическое воспитание и формирование культуры здоровья**
* Осознания ценности жизни, ответственного отношения к своему здоровью, установки на здоровый образ жизни, осознание последствий и неприятия вредных привычек, необходимости соблюдения правил безопасности в быту и реальной жизни
* **7. Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение**
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; осознанный вы бор и по строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* **8. Экологическое воспитание**
* Экологически целесообразного отношения к природе как источнику жизни на Земле, основе её существования, понимание ценности здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью, осознания ценности соблюдения правил безопасного поведения при работе с веществами, а также в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей, формирование основ экологи ческой куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

***Метапредметные результаты*** освоения учащимися предмета «Технология»:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

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

***Предметные результаты*** освоения учащимися предмета «Технология»:

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстныхвысказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Раздел «Электротехника»**

*Выпускник научится:*

-разбираться в адаптированной для школьников технико- технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

-осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учетом необходимости экономии электрической энергии.

*Выпускник получит возможность научиться:*

-составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);

-осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

*Выпускник научится:*

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;

- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

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

*Выпускник научится:*

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;

- определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое 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 «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

-представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

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

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

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- планировать профессиональную карьеру;

- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

1. **Содержание программы**

**5 класс**

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.*Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового 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 (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) 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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

**Раздел « Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Тема практической работы*

Планировка кухни.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне**

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

*Лабораторно-практическая работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.*Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.

 Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

*Практические и лабораторно-практические работы.*Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка  плоского изделия.

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

**Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка.  Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

*Практические работы*. Выпиливание лобзиком фигуры.  Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа),  поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

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

*Лабораторно-практическая работа*. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

*Теоретические сведения.*Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

*Практическая  работа:*

 Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

**Тема 3. Швейная машина**

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных  и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

    Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

*Темы лабораторно – практических  работ:*

   Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.**

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

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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).

Требования к выполнению машинных работ. 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).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

*Темы лабораторно-практических работ:* Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

**Раздел « Кулинария»**

**Тема 1. Санитария и гигиена**

*Теоретические сведения.*Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений.Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Здоровое питание**

*Теоретические сведения.*Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению;  общие сведения о питательных веществах.Пищевая пирамида.Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.*Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.*Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

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

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

**Тема 5. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.*Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

**Тема 6. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.*Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Темы лабораторно-практических  работ:*

Оформление стола к завтраку.

**6 класс**

**Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

**Раздел  «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

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

Интерьер жилого дома. 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.

*Темы лабораторно-практических работ*

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений Профессия садовник

*Тема практической работы.*

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Темы лабораторно-практических работ.*Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины. Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины. Отделка изделия.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

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

*Тема лабораторно-практической  работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема 2. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки.  Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции:  притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

*Темы лабораторно-практических работ*

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

*Тема лабораторно-практической  работы.*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

**Тема 4.  Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

*Темы лабораторно-практических работ.*Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

**Тема 5. Художественные ремёсла**

*Теоретические сведения.*Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практические работы.*Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

**Раздел « Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.*Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Темы практических работ:*

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

**Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.*Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них.  Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. 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

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение свежести рыбы.  Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

**Тема 3. Блюда из мяса**

*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

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

**Тема 4. Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.*Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

*Тема  лабораторно-практической  работы*

Приготовление блюда из птицы.

**Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)**

*Теоретические сведения.*Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы.Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Тема  лабораторно-практической работы*

Приготовление окрошки.

**Тема 6. Приготовление обеда.** **Сервировка стола к обеду**

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

*Темы лабораторно-практических работ.*Исследование состава обеда.

**7 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Освещение жилого помещения**

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

                Типы 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. Профессия электрик.

*Темы лабораторно-практических работ:*Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

**Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление схемы размещения коллекции фото.

**Тема 3. Гигиена жилища**

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

*Темы лабораторно-практических работ:* Генеральная уборка кабинета технологии.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении**

*Теоретические сведения.*Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

*Темы лабораторно-практических работ:* Декоративная рамка для фотографий.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки  древесины и металлов (проволока, фольга)**

*Теоретические сведения.*Проектирование изделий из древесины и проволоки с учетом их свойств.

                Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

                Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы.

                Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

*Темы лабораторно-практических работ:*Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

**Тема 2.  Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

                Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

                Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

*Темы лабораторно-практических работ:* Создание декоративно-прикладного изделия из металла. Поисковый этап проекта. Разработка технической и технологической документации. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия. Подсчет затрат. Контроль качества изделия. Разработка технической и технологической документации.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.*Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Темы лабораторно-практических работ:* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2. Технология изготовления ручных и машинных швов**

*Теоретические сведения.*Основные операции при ручных работах: подшивание  прямыми, косыми и крестообразными стежками.

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

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

**Тема 3. Художественные ремесла**

*Теоретические сведения.*Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных,  крестообразных ручных стежков.

                Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Темы лабораторно-практических работ:* Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак», «Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ», «Умный дом», «Кухонная доска», «Модель», «Летняя сумка с вышивкой», «Приготовление сладкого стола».

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Приготовление блюд из творога.

**Тема 2. Мучные изделия**

*Теоретические сведения.*Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

**Тема 3. Сладкие блюда**

*Теоретические сведения.*Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

*Темы лабораторно-практических работ:* Запеченные яблоки.

**Тема 4. Сервировка сладкого стола**

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

**8 класс**

**Раздел «Семейная экономика»**

**Тема 1. Семья как экономическая ячейка общества**

*Теоретические сведения.* Роль семьи в обществе. Функции семьи: воспитательная, коммуникативная, экономическая, стабилизирующая и регулирующая. Потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные. Потребительский портрет вещи.  Затраты на приобретение товаров. Правила покупки. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

*Темы лабораторно-практических работ:* Расчет затрат.

**Тема 2. Информация о товарах**

*Теоретические сведения.* Бюджет семьи*.* Информация о товарах. Источники информации. Торговые символы, этикетки, штриховой код. Понятие о сертификатах. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупок. Способы защиты прав потребителей.

*Темы лабораторно-практических работ:* Разработка этикетки.

**Тема 3. Бюджет семьи**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

*Темы лабораторно-практических работ:* Список расходов моей семьи.

**Тема 4. Расходы на питание**

*Теоретические сведения.* Пища. Рациональное питание. Режим питания. Правила составления меню, в зависимости от калорийности продуктов. Планирование расходов на питание.

*Темы лабораторно-практических работ:* Учет потребления продуктов питания.

**Тема 5. Сбережения. Личный бюджет**

*Теоретические сведения.* Способы сбережения денежных средств семьи. Личный бюджет. Расходы: постоянные, переменные, непредвиденные. Варианты ведения учетной книги.

*Темы лабораторно-практических работ:*Учетная книга школьника.

**Тема 6. Предпринимательство в семье**

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

*Темы лабораторно-практических работ:*Бизнес-план.

**Тема 7. Экономика приусадебного участка**

*Теоретические сведения.*Назначение приусадебного участка. Нормы потребления и средний урожай основных культур. Расчет прибыли приусадебного участка. Понятие себестоимость продукции, оптовые и розничные цены.

*Темы лабораторно-практических работ:* Расчет площади приусадебного участка.

**Раздел «Технологии художественной обработки материалов»**

**Тема 1. Художественные ремесла**

*Теоретические сведения.* Приемы безопасной работы. Основные приемы художественной вышивки гладью: китайская, владимирский шов, белым по белому, золотое шитье. Подготовка к вышивке. Подбор материалов и приспособлений (пяльцы, мулине, калька). Техники вышивания «атласной гладью», «штриховой гладью». Виды швов и стежков. Технологии швов «узелки» и «рококо». Материалы, инструменты и приспособления, необходимые для выполнения швов.  Приемы объемности вышивки «узелками». Техника выполнения двусторонней глади и ее разновидностей: прямой и косой глади. Техника выполнения художественной глади. Особенности вышивание натюрморта. Вышивание пейзажа. Эффект светотени. Редкая гладь. Различия в выполнении листьев и отличия в вышивке предметов переднего и дальнего плана. Технология создания вышивки с помощью компьютера.

*Темы лабораторно-практических работ:* Взаимосвязь формы и содержания. Вышивка атласной и штриховой гладью. Вышивка швами «узелки» и «рококо». Вышивка в технике двусторонней глади. Вышивка в технике художественной глади.

**Раздел  «Технологии ведения дома»**

**Тема 1. Инженерные коммуникации в доме**

*Теоретические сведения.*Характеристика основных элементов систем водоснабжения, энергоснабжения, теплоснабжения, канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

**Тема 2. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт**

*Теоретические сведения.*Системы водопровода и канализации в жилом помещении. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме.

*Темы лабораторно-практических работ:* Диагностика и ремонт водопроводного крана.

**Тема 3. Ремонт оконных блоков**

*Теоретические сведения.* Способы ремонта оконных блоков. Элементы оконного блока. Инструменты, необходимые для  ремонта.

*Темы лабораторно-практических работ:* Ремонт старого оконного блока.

**Тема 4. Ремонт дверных блоков**

*Теоретические сведения.* Состав дверного блока. Дверная коробка. Способы ремонта дверных блоков. Утепление дверей: поролоном, дермантином, штапиком.

*Темы лабораторно-практических работ:* Утепление двери.

**Тема 5. Современный ручной электроинструмент**

*Теоретические сведения.* Назначение электродрели, электрорубанка, электролобзика, электропилы, шлифовальной машины, перфоратора, скобозабивателя, пистолета горячего воздуха и фрезера.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изучение ручного электроинструмента.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Электротехнические работы**

*Теоретические сведения.*Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Устройства защиты электрических цепей.

**Тема 2. Электротехнические устройства**

*Теоретические сведения.* Организация рабочего места для элекротехнических работ. Правила безопасности при электротехнических работах. Виды электрических проводов. Соединение электрических проводов. Последовательность операций при монтаже электрической цепи. Лампа накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение.

Электронагревательные элементы закрытого типа. Электронагревательные элементы открытого типа. Трубчатые электронагревательные элементы (ТЭН). Биметаллический терморегулятор.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изучение домашнего электросчетчика в работе. Электрическая цепь с элементами управления и защиты. Изучение электромонтажного инструмента. Оконцевание медных одно- и многожильных проводов. Энергетический аудит школы.

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* 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 компьютера . Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

**3. Тематическое планирование**

**5 класс (68 ч.)**

| **Содержание**  **(разделы, темы)** | **Кол-во часов** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(1 ч)*** | | |
| Тема «Интерьер жилого дома» | 1 | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.  Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.  Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера |
| **Раздел «Электротехника» *(1 ч)*** | | |
| Тема «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 |
| **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(20 ч)*** | | |
| Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» | 12 | Организовать рабочее место учащегося для столярных работ.  Читать и выполнять графическое изображение изделия.  Размечать плоское изделие.  Определять породы древесины.  Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.  Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.  Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.  Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия |
| Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» | 4 | Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.  Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.  Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.  Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками |
| Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» | 2 | Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке |
| Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» | 2 | Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(20 ч)*** | | |
| Тема «Свойства текстильных материалов» | 2 | 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 |
| Тема «Конструирование швейных изделий» | 2 | 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 |
| Тема «Швейная машина» | 2 | 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 регулятора длины стежка.  Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.  Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |
| Тема «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: 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 |
| Тема «Художественные ремёсла» | 4 | Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица |
| **Раздел «Кулинария» *(10 ч)*** | | |
| Тема «Санитария и гигиена на кухне» | 1 | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.  Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью.  Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи |
| Тема «Здоровое питание» | 1 | Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.  Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.  Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона |
| Тема «Бутерброды и горячие напитки» | 2 | Готовить и оформлять бутерброды.  Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.  Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.  Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао).  Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.  Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.  Дегустировать бутерброды и горячие напитки |
| Тема «Блюда из овощей и фруктов» | 2 | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.  Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.  Выполнять нарезку овощей.  Выполнять художественное украшение 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.  Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.  Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов |
| Тема «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, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| Тема «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 стола.  Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.  Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(16 ч)*** | | |
| Тема «Исследовательская и созидательная  деятельность» | 16 | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности.  Изучать этапы выполнения проекта.  Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».  Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».  Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».  Выполнять проект по разделу «Кулинария».  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад к защите творческого проекта.  Защищать творческий проект |

**6 класс (68 ч.)**

| **Содержание**  **(разделы, темы)** | **Кол-во часов** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** | | |
| Тема «Интерьер жилого дома» | 1 | Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.  Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера.  Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты.  Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет.  Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др. |
| Тема «Комнатные растения в интерьере» | 1 | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.  Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями.  Знакомиться с профессией фитодизайнер |
| **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(20 ч)*** | | |
| Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» | 6 | Определять виды лесоматериалов и пороки древесины.  Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы.  Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов.  Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту |
| Тема «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» | 4 | Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины.  Выполнять вытачивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте |
| Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» | 10 | Знакомиться с видами и свойствами металлического проката.  Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля.  Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(20 ч)*** | | |
| Тема «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 их применении в текстиле.  Оформлять результаты исследований.  Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон |
| Тема «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 |
| Тема «Моделирование одежды» | 2 | Выполнять эскиз проектного изделия.  Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, 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 художник по костюму швейного производства |
| Тема «Швейная машина» | 2 | Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство 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.  Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине |
| Тема «Технология изготовления швейных изделий» | 8 | 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 иглами, булавками, 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 проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.).  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 профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной |
| Тема «Художественные ремёсла» | 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.  Находить и предъявлять информацию об истории вязания |
| **Раздел «Кулинария» *(10 ч)*** | | |
| Тема «Блюда из круп и макаронных изделий» | 2 | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.  Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.  Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.  Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши.  Определять консистенцию блюда.  Готовить гарнир из макаронных изделий.  Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий.  Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий |
| Тема «Блюда из рыбы  и нерыбных продуктов моря» | 2 | Определять свежесть рыбы органолептическими методами.  Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.  Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.  Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.  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.  Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| Тема «Блюда из мяса и птицы» | 2 | Определять качество мяса и птицы органолептическими методами.  Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы.  Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.  Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы.  Осваивать безопасные приёмы труда.  Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы.  Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.  Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| Тема «Первые блюда» | 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 приёмы 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 видах супа |
| Тема «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола» | 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 стола.  Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(16 ч)*** | | |
| Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» | 16 | 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 «Технологии обработки конструкционных материалов».  Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».  Выполнять проект по разделу «Кулинария».  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7 класс (68ч.)** | | | | | | |
| **№** | **раздел** | **Количество часов** | **темы** | **Количество часов** | **Основные виды учебной деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)** | **Основные направления воспитательной деятельности** |
| **1** | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»** | **3** | Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» | 2 | 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 предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.  Знакомиться с профессией дизайнер | **4,5** |
|  |  |  | Тема «Гигиена жилища» | 1 | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.  Находить и представлять 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 | **6** |
| **2** | **Раздел «Электротехника»** | **1** | Тема «Бытовые электроприборы» | 1 | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.  Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов.  Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи | **5** |
| **3** | **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»** | **22** | Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» | 8 | Определять плотность древесины по объёму и массе образца.  Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера.  Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала.  Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок.  Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель | **6,7** |
|  |  |  | Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» | 4 | Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой стали).  Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы.  Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком | **5,7** |
|  |  |  | Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» | 4 | Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контролировать размеры детали.  Вытачивать стержень для нарезания резьбы | **4,5,6,7** |
|  |  |  | Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» | 6 | Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины.  Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств.  Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла | **4,7** |
| **4** | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»** | **22** | Тема «Свойства текстильных материалов» | 2 | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.  Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.  Определять сырьевой состав тканей.  Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве.  Оформлять результаты исследований |  |
|  |  |  | Тема «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 предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды | **4,5** |
|  |  |  | Тема «Моделирование одежды» | 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 предъявлять информацию об интернет-выкройках | **3,4,7** |
|  |  |  | Тема «Швейная машина» | 2 | Изготовлять образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине | **5,7** |
|  |  |  | Тема «Технология изготовления швейных изделий» | 8 | 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 закрытыми срезами и с открытым срезом.  Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.  Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую 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 предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки | **4,7** |
|  |  |  | Тема «Художественные ремёсла» | 6 | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.  Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками.  Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.  Знакомиться с профессией вышивальщица.  Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом | **3,4,8** |
| **5** | **Раздел «Кулинария»** | **10** | Тема «Блюда из молока и молочных продуктов» | 2 | Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами.  Определять срок годности кисломолочных 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.  Готовить 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 предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания | **6,7** |
|  |  |  | Тема «Мучные изделия» | 4 | 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.  Готовить изделия из жидкого теста.  Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста.  Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки | **6,7** |
|  |  |  | Тема «Сладкие блюда» | 2 | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.  Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.  Осваивать безопасные приёмы труда.  Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.  Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.  Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления | **6,7** |
|  |  |  | Тема «Сервировка сладкого стола» | 2 | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.  Подбирать столовые приборы  и посуду для сладкого стола.  Составлять меню.  Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.  Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера | **4,7** |
| **6** | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»** | **10** | Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» | 10 | 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 «Технологии обработки конструкционных материалов».  Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».  Выполнять проект по разделу «Кулинария».  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.  Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад к защите творческого проекта.  Защищать творческий проект | **1,4,6,7,8** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8 кл. (34ч.)** | | | | | | |
| **№** | **раздел** | **Количество часов** | **темы** | **Количество часов** | **Основные виды учебной деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)** | **Основные направления воспитательной деятельности** |
| **1** | **«Техноогии домашнего хозяйства»** | **4** | Тема «Экология жилища» | 2 | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде) | 4.5,6,7 |
|  |  |  | Тема «Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации» | 2 | Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.  Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц | 7,8 |
| **2** | **«Электротехника»** | **12** | Тема «Бытовые электроприборы» | 6 | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения\* | 4,5,7 |
|  |  |  | Тема «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. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.  Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях | 5,6,8 |
|  |  |  | Тема «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\* | 4,5,7 |
| **3** | **«Семейная экономика»** | **6** | Тема «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\* | 1.2,3 |
| **4** | **«Современное производство и профессиональное самоопределение»** | **4** | Тема «Сферы производства и разделение труда» | 2 | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение | 5.6,7 |
|  |  |  | Тема «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 | 7,8 |
| **5** | **«Технологии творческой и опытнической деятельности»** | **8** | Тема «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 с помощью компьютера.\* Выполнять проект и анализировать результаты работы.\* Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта\* | 1,2.3 |

**СОГЛАСОВАНО СОГЛАСОВАНО**

Протокол заседания МО от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_ заместитель директора поУВР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись руководителя МОУО)