

**Рабочая программа по учебному предмету «Технология» в соответствии с ФГОС ООО**

 **5-8 классы**

Нормативные правовые документы, на основании которых разработана рабочая программа:

* Федеральный государственный образовательный стандарт ООО, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897в редакции приказа Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014г. № 1644);
* Примерная ООП ООО (протокол заседания ФУМО по ОО от 08.04.2015 № 1/15).
* Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ Лицей №185;
* Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, утвержденный приказом Минобрнауки России от 31 марта 2014 г. №253.
* Для реализации данной программы используется УМК под редакцией О.А Кожиной
* Авторская рабочая программа по «Технологии»: Автор: О.А Кожина 5 -9 классы: программа. – М.: Вентана-Граф, 2015.

**1.Пояснительная записка**

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

■ формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

■ освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

■ формирование представлений деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической труда;

■ овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

■ овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

■ развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

■ формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-

исследовательской деятельности;

■ воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

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

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им

возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включают в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Основным дидактическим средством обучения технологии является учебно-практическая деятельность. Программа предполагает широкое использование нетрадиционных форм уроков, которые позволяют решить задачу совмещения профориентационной работы с предметами обучением, используя «ключевые компетенции» в меняющих, экономических и культурных условий; за счет получения обучающимися профессиональных знаний и умений, облегчающих процесс социальной адаптации, помогают активизировать и углубить познавательную деятельность.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов;

с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи** обучения:

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

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

• овладение способами деятельностей:

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

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

– умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения,

разрешать конфликты и т. д.;

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

С учетом уровневой специфики классов выстроена система учебных занятий (уроков), спроектированы цели, задачи, ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты), что представлено в схематической форме ниже.

Реализация программы обеспечивает освоение

общеучебных умений и компетенций в рамках *информационно-коммуникативной деятельности*, в том числе:

• способностей передавать содержание текста в сжатомили развернутом виде в соответствии с целью учебного задания;

• проводитьинформационно-смысловой анализ текста, использовать различные виды чтения(ознакомительное, просмотровое, поисковое и др.);

• создавать письменныевысказывания, адекватно передающие прослушанную и прочитанную информацию сзаданной степенью свернутости (кратко, выборочно, полно), составлять план, тезисы,конспект.

На уроках учащиеся могут более уверенно овладеть монологической и диалогической речью, умением вступать в речевое общение, участвовать в диалоге (понимать точку зрения собеседника, признавать право на иное мнение), приводить примеры, подбирать аргументы, перефразировать мысль (объяснять «иными словами»), формулировать выводы. Для решения познавательных и коммуникативных задач учащимся предлагается использовать различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения осознанно выбирать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, аудиовизуальный ряд, инструкционная карта).

Акцентированное внимание к продуктивным формам учебной деятельности предполагает актуализацию *информационной компетентности учащихся:*

• формирование простейших *навыков* работы с источниками, (картографическими и хронологическими) материалами. В требованиях к выпускникам старшей школы ключевое значение придается комплексным умениям по поиску и анализу;

• информации, представленной в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд), использованию методов электронной обработки при поиске и систематизации информации. При профильном изучении формируются и умения, связанные с основами (лингвистического, исторического) анализа.

Важнейшее значение имеет овладение учащимися *коммуникативной*

*компетенцией*: формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации технологические *с*ведения, участвовать в дискуссиях по техническим проблемам.

Учебный план отводит 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в V, VI и VII классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 35 часов.

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

*Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение следующих личностных, метапредметных и предметных результатов:*

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

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• проявление технико-технологического и экономического мышления приорганизации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

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

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовойдеятельности;

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

• комбинирование известных алгоритмов технического и технологическоготворчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ посозданию технических изделий;

• виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов пообоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющихпотребительную стоимость;

• выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различныхисточников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

• использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

• согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

• объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

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

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

деятельности.

|  |
| --- |
| Ученик научится |
| 5 класс | 6 класс | 7 класс | 8класс |
| самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.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.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; представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. | самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.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.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. | самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.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.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. | называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;объясняеть на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;проводить оценку и испытание полученного продукта;проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,характеризовать группы предприятий региона проживания,характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения |
| Ученик 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;* *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;* *оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;* *соблюдать правила этикета за столом;**определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов 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;**организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;*  *разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.* | *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.**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;**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.* | *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.**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.**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.* | *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.**Выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;**Модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;**Технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;**Оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.**Предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;**Анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*. |

**3.Содержание учебного предмета**

**5 класс**

*Раздел «Технологии домашнего хозяйства»( 2ч)*

*Тема 1. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника» (2 ч)

*Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)*

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

Лабораторино- 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» (14 ч)*

*Тема 1. 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, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

*Тема 2. Физиология питания (1 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 3. 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 4. 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 5. 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, при пускание, 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 6. 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 7. 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 1. 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 2. 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 3. 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 4. 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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

 Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод-гибку 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 1. 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 2. 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 3. 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 1. 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 бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

 **6 класс**

*Раздел 1. Кулинария (14 час)*

*Тема.Физиология питания 2 часа*

Содержание минеральных веществ пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания.

*Тема. Технология приготовления пищи 10 часов*

Виды молока и молочных продуктов. Знать их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисломолочные продукты и особенности их приготовления. Приготовление салатов с применением творога и сыра. Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема

при варке. Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет количества и стоимости продуктов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюд из молочных продуктов.

Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление блюд из рыбы.

Расчет количества и стоимости продуктовдля приготовления пищи в походе.

*Тема.Заготовка продуктов – 2 часа*

Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок. Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Квашение капусты.

*Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов – 36 часов*

*Тема.Рукоделие. Лоскутное шитье – 8 часов*

История создания изделий из лоскута. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Понятие об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Инструменты и материалы.

Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и приготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка. Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сбор полотна изделия. Особенности соединения лоскутной основы с подкладкой.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Опрелеление направления долевой и рисунка.

Подбор и приготовление шаблонов.

Изготовление изделия.

*Тема.Элементы материаловедения – 2часа*

Получение натуральных, шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевые и атласные переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и её дефекты.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств тканей из волокон животного происхождения.

*Тема.Элементы машиноведения – 4часа*

Правила ТБ работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип

действия регуляторов швейной машины. Правила подбор толщины игл и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подбор толщины игл и нитей в зависимости от вида ткани.

Регулировка машинной строчки в зависимости от вида ткани.

*Тема.Конструирование и моделирование одежды – 22часа*

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделки для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки. Форма, силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою. Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску. Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины.

Способы исправления выявленных дефектов. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения. Технология

выполнения машинных швов. Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя юбки, боковых швов и застежки юбки. Способы обработки верхнего и нижнего среза юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверка качества. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Снятия мерок, построения чертежа основы юбки, моделирования юбок.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

*Раздел 3. интерьера – 4 часа*

Современные средства ухода за одеждой и обувью. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей. Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Закладки на хранение шерстяных и меховых вещей.

*Раздел4. Электротехника – 2 часа*

Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические

изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых приборов и оказание первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством.

 *Лабораторно-практические и практические работы.*

Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические

изображения на электрических схемах.

*Раздел 5.Творческие, проектные работы – 12 часов*

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-

подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование,

обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе. Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Критерий оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Заготовка продуктов на зиму», «Приготовление обеда в походных условиях», «Встречаем лето», «Наряд для школы», «Лоскутная мозаика» и др.

 **7 класс**

*Раздел 1. Кулинария – 14 часов*

*Тема: Физиология питания - 2 ч.*

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продуты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продуты.

Понятие о пищевых инфекциях.

Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Тема: Изделия из теста – 6 ч.*

Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков.

Приготовление блинчиков.

Приготовление вареников и пельменей с мясным фаршем.

*Тема: Садкие блюда, десерты – 4 ч*.

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление компота из сухофруктов и киселя из клюквы или брусники.

Приготовление воздушного пирога с яблоками, и творожной запеканки.

*Тема: Заготовка продуктов – 2 ч.*

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Консервирование плодов и ягод.

*Раздел 2. Электротехника – 2 часа*

*Тема: Бытовые электроприборы – 2 ч.*

 Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Электродвигатели постоянного и переменного тока,их устройство.Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

*Раздел 3. Оформление интерьера, технология ведения дома – 2 часа*

*Тема: Комнатные растения в доме. Эстетика и экология жилища – 2 ч.*

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Роль комнатных растений в интерьере.

Влияние комнатных растений на микроклимат помещения.

Эстетические требования к составлению букета

*Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов – 20 часов.*

*Тема: Свойства текстильных материалов – 4 ч.*

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

Виды переплетения нитей в тканях.

Уход за изделиями из искусственных волокон.

*Тема: Элементы машиноведения – 2 ч.*

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

*Тема: Конструирование и моделирование швейных изделий – 12 ч.*

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

 *Лабораторно-практические и практические работы.*

Снятия мерок, построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину.

Моделирования плечевых изделий.

*Тема: Технология изготовления швейных изделий – 2 ч.*

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ .Влажно-тепловая обработка изделия.

*Раздел 5 . Художественные ремесла – 12 часов*

*Тема: Вязание крючком – 6 ч.*

Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток.

Вязания столбик без накида, полустолбик без накида, столбик с накидом

Вязать квадратное полотно.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

*Тема: Макраме – 6 ч.*

Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение информации о правилах выполнения макраме

Технология вязания узлов. Вязание основные узлов и узоров.

*Раздел 6 .Технология ведения дома – 2 часа*

*Тема: Выбор комнатных растений. Уход за растениями.*

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Виды растений. Виды полива и ухода за растениями.

*Раздел 7 . Электротехника – 2 часа*

Правила безопасной эксплуатации бытовых электроосветительных и электронагревательных приборов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Виды бытовых электроосветительных и электронагревательных приборов.

**8класс**

*Раздел 1 Технология ведения дома*

*Тема1:Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов*

Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. *Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.*

*Практические работы*

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

*Тема2:Санитарно-технические работы*

 Организация рабочего места для выполнения санитарно- технических работ. Планирование работ. Подбор и использование материалов, Инструментов. Приспособлений и оснастки при выполнении санитарно- технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращений аварийных ситуаций сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

*Практические работы.*

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

*Варианты объектов труда*

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

*Раздел 2 Кулинария*

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

*Практические работы*

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

*Варианты объектов труда.*

Блюдо из птицы.

Сервировка стола. Оформление блюд.

Основные теоретические сведения

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами*. Правила поведения за столом* и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита. Профессии связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Разработка учебного проекта по кулинарии (оформление блюда).

*Практические работы*

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. *Сервировка стола* к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

*Варианты объектов труда.*

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов

*Основные теоретические сведения*

*Домашняя заготовка пищевых продуктов (консервирование*). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Хранение пищевых продуктов. Условия и сроки хранения компотов. *Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.*

*Практические работы*

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

*Варианты объектов труда.*

Компот из яблок и груш.

*Раздел 3:Электротехнические работы .*

*Тема1:Электротехнические устройства. Черчение и графика.*

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии*. Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.* Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии.

Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Выполнение чертежа квартирной электропроводки.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

*Практические работы*

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

*Варианты объектов труда*

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

*Раздел 4:Современное производство и профессиональное образование.*

Сферы производства и разделение труда.

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Пути получения профессионального образования

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

*Практические работы*

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

*Варианты объектов труда.*

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

*Раздел5:Технология изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов*

### Технология перевода выкройки из журнала мод в натуральную величину и по уменьшенным размерам.

Технология изготовления изделия по журналам мод.

Рациональный раскрой изделия.

## Подготовка деталей кроя к обработке и первой примерке

Проведение первой примерки. Выявление дефектов Технология соединения деталей в швейном изделии. Выполнение влажно-тепловой обработки ткани в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка качества изделия.

*Практические работы*

Раскрой изделия. Изготовление изделия и выполнение влажной тепловой обработки.

*Раздел 6:Рукоделие. Художественные ремесла. Макраме.*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Ассортимент изделий, выполняемых в технике макраме. Материалы и инструменты. Характеристика материалов используемых при изготовлении изделий . Условные обозначения, применяемые при изготовлении в технике макраме..

*Раздел 7:Творческие, проектные работы.*

Черчение и графика (составление, чтение технологической карты)

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных и поделочных материалов. Оценка материальных затрат.

*Примерные темы проектов*

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Проектирование электропроводки в интерьере.

Изготовление изделия в технике макраме.

## 4.Тематическое планирование

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы** | **Кол-во час.** | **Основные виды деятельности** |
| **5 класс** |
| **I** | **Кулинария** | **14** | 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.Знакомиться с безопасными приёмами работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Знакомиться со способами приготавливления и оформления бутербродов, приготавлением горячих напитков (чай, кофе, какао). Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. Изучать определение свежести яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Знакомиться с притовлением блюда из яиц.Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с видами круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Знакомиться со способами кулинарной механической обработки овощей и фруктов, с безопасными приёмами работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Читать технологическую документацию. Знать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Находить и представлять 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. 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. Складывать салфетки. |
| **II** | **Технологии домашнего хозяйства** | **2** | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК |
| **III** | **Электротехника*****Бытовы еэлектроприборы*** | **2** | 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. |
| **IV** | **Создание изделий из текстильных материалов** | **22** | 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 представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об 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.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 представлять информацию об истории швейных изделий. 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 машинную строчку с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда. 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 представлять 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 представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной |
| **V** | **Художественные ремёсла** | **8** | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. 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. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на бумаге или 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 представлять информацию об истории лоскутного шитья |
| **VI** | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **24** | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по выбранному разделу «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. |
| **VII** | **Составление партфолио** | **2** | Составление портфолио и разработка электронной презентации. |
| **6 класс** |
| **I** |  **Кулинария**  | **14** |  Находить и представлять информацию о значении минеральных веществ для здоровья человека, суточной потребности в них. Уметь рассчитывать количество и состав продуктов. Иметь представление о ценности для человека молока и продуктов из него, условия и сроки хранения, технология приготовления блюдО свойствах молочных продуктов. Находить и представлять информацию о пищевой ценности рыбы и морепродуктов, использовании, признаки свежести рыбы, о технологии и санитарных нормах первичной и тепловой обработки рыбы. Знакомиться с видами круп, бобовых и макаронных изделий, правилами варки каш, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с правилами пожарной безопасности, способами хранения продуктов, обеззараживания воды и приготовление пищи в походе. Находить и представлять информацию о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов. Знакомиться с условиями и сроками хранения квашеных продуктов, правилами первичной обработки овощей перед засолкой . |
| **II** | **Создание изделий из текстильных материалов**  | **36** |  |
|  |  **Рукоделие. Лоскутное шитье**  | **8** | Находить и представлять информацию о технике печворка, орнаменте, симметрии и композиции. Разрабатывать и выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты. Знакомиться с необходимостью припусков для обработки, их величине и правилах раскроя. Изучать правила сборки полотна, научиться ими пользоватьсяЗнакомиться с правилами соединения подкладки с основой, уметь выполнять эти правила. |
|  | **Конструирование и моделирование одежды**  | **28** | Находить и представлять информацию о видах и методах получения натуральных волокон, процессt их переработки в нити и ткани. Изучать устройство и принцип действия регуляторов, выполнять подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани. Изучать причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины, правила регулирования машинной строчки. Находить и представлять информацию к требованиям, предъявляемые к легкому платью, ткани и виды отделок, правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Изучать условные графические изображения деталей и изделий, последовательность построения чертежа юбки. Создавать фасоны на основе знаний о форме, силуэте, стиле,и особенностей фигуры. Находить и представлять информацию о способах моделирования и правилах подготовки выкройки к раскрою,о правила раскладки деталей на ткани.Выполнятьэкономичнаую раскладка тканей, обработку деталей кроя, скалывание и сметывание деталей кроя. Примененять на практике правила проведения примерки и способов исправления дефектов. Выполнять машинные швы, стачивать вытачки, детали кроя, и обрабатывать кокетки, складки, застежку. Находить и представлять информацию об особенностях ВТО шерстяных и шелковых тканей, правила ТБ при ВТО. |
| **III** |  **Технология ведения дома. Оформление интерьера**  | **4** | Находить и представлять информацию о средствах ухода и защиты одежды и обуви, о способах применения оборудования и приспособлений для уборки, о правилах проведения уборки. Находить и представлять информацию о правилах хранения веще |
| **IV** | **Электротехнические работы**  | **2** | Находить и представлять информацию о правилах безопасности и эксплуатации бытовых электроприборов, оказании первой помощи, профессиях, связанных с электричеством. |
| **V** | **Творческое проектирование**  | **12** | Осуществлять поиск и выделение необходимой информации при выборе проектов, выполнять эскизы и подбирать материал для выполнения проекта. Находить и представлять информацию онеобходимой литературы, подбирать все необходимое для выполнения идей. Конструировать, моделировать, выполнять намеченные работы. Оценивать выполненную работу и защищать ее. |
|  | **Экскурсия** | **2** | Знакомиться с профессиями закройщика, швеи, наладчика швейного оборудования |
| **7 класс** |
| **I** | **Кулинария** | **14** | Находить и представлять информацию о санитарно-гигиенических требованиях, безопасных приемах работы на кухне. Соблюдать правила безопасной работы на кухне. Знакомиться со способами определения качества мёда органолептическими методами. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блиновПодбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Знакомиться с безопасными приёмами труда.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; о происхождении традиционных названий изделий из теста. Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Знакомиться с безопасными приёмами труда.Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
| **II** | **Материаловедение** | **4** | *Знания:* о технологии производства тканей из химических волокон , свойствах тканей из них. *Умения:* определять состав тканей по их свойствам; подбирать ткань для изготовления швейного изделия |
| **III** | **Конструирование и моделирование** | **16** | Находить и представлять информацию о видах поясной одежды, правилах измерения и условных обозначениях для построения чертежа поясного швейного изделия (прямой юбки). Снимать мерки и записывать с помощью условных сокращений. Знакомитьсяс видами соединений деталей в узлах механизмов у машин: устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принципы образования двухниточного машинного стежка, порядок разборки и сборки челнока *.*Изготовить прихватку*.*Находить и представлять информацию о конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, осоздание одежды с учетом зрительных иллюзий. Снимать мерки, необходимые для построения чертежа. Выполнять моделирование одежды в соответствии с замыслом*.*Выполнять моделирование плечевого изделия в соответствии с замыслом построение чертежа воротникаипостроение чертежа воротникаНаходить на чертеже брюк линии: талии, бедер, сидения, колен и низа. Находить и представлять информацию о способах моделирования брюк*.* Посторить основу чертежа брюк, выполнить моделирование по выбранному образцу |
| **IV** | **Технология изготовления швейных изделий**  | **20** | Находить и представлять информацию о правилах подготовки кроя к первичной примерке и способах устранения дефектов. Выполнять первичную примерку изделия, выявлять и устранять дефекты,Знакомиться с технологии обработки горловины и низа рукавов.Обрабатать горловину и низ рукавов,обрабать застежку плечевого изделия с притачнымподбортом.Находить и представлять информациюоб изготовление шорт. О раскладке выкройки шорт и их раскрое*.* Раскладывать выкройки шорт и их раскроить.Обработывать карманы и соединенять их с основной деталью*,* обработывать средние и шаговые швы шорт, обработывать верхний срез шорт Выполнять обработку нижнего среза шортНаходить и представлять информацию о правилах защиты проекта. Анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта |
| **V** | **Рукоделие** | **12** | Находить и представлять информацию о технологии вязания крючком.Выполнить образец вязания крючком*.* Находить и представлять информациюо технологии вязания столбик без накида, полустолбик без накида, столбик с накидом. Выполнять вязания столбик без накида, полустолбик без накида, столбик с накидом*.* Находить и представлять информациюо технологии вязания квадратного полотнаВязать квадратное полотноНаходить и представлять информацию о правилах выполнения макраме, о технологии вязания узлов.Вязать основные узлы и узоры. Находить и представлять информациюоправилах защиты проекта.Анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта. |
| **VI** | **Технологияведениядома** | **2** | Находить и представлять информацию о комнатных растенияхЗнакомиться с правилами выбора комнатных растения и ухода за ними |
| **VII** | **Электротехника** | **2** | Находить и представлять информацию о правилах безопасной эксплуатации бытовых электроосветительных и электронагревательных приборов*.*Правильно пользоваться бытовыми электроосветительными и электронагревательными приборами |
| **8 класс** |
| **I** | **Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.** | **5** | Определять:понятия «семья, связи семьи с другими семьями, предприятием, государством.Определять задачи и функции семьи. основные потребности семьи, правила покупки источники информ.Планировать покупки, правильно определять и рассчитывать потребности. Использовать знания: «товар»«ценник » «этикетка» «штрихкод».Разбираться в информацииВести учёт бюджета семьи, добиваться его сбалансированности планировать и рационально вести домашнее хозяйство |
| **II** | **Кулинария.** | **4** | Определять доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ и БТ. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения.  |
| **III** | **Технология ведения дома.** | **3** | Выявлять основные функциональные зоны в жилых помещениях, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещения.Планировать, подбирать материалы, инструменты, оборудование. Выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению. Находить и представлять информацию о системе канализации, её работу, неисправности, способы устранения. Подбирать по каталогам оборудование для ванной . |
| **IV** | **Электротехнические работы.** | **3** | Организация рабочего места, использование инструментов для работ.Оказать первую помощь при поражении эл.током. Находить и представлять информацию о разновидности ламп их достоинства и недостатки.Подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению. Определять расход и стоимость эл.энергии. |
| **V** | **Рукоделие. Художественные ремесла.** | **4** | Находить и представлять информацию о история ремесла; о инструментах и приспособления х материалах, приёмах.Работать в технике батик. Создать эскиз, подготовить ткань, изготовление изделия. |
| **VI** | **Технология изготовления изделия из текстильных и поделочных материалов.** | **5** | Находить и представлять информацию о последовательности переноса выкройки из журнала мод, последовательности увеличения выкройки в натуральную величину из уменьшенного размера.Составлять нужную выкройку, соблюдая правила и способы изменения формы выкройки, последовательности раскроя, ПБТ.Рационально раскраивать изделие.Сметывать детали кроя. Устранение выявленных дефектов. Выполнять ВТО |
| **VII** | **Современное производство и профессиональное образование.** | **2** | Находить и представлять информацию о понятиях «специальность», «квалификация», факторы, влияющие на уровень оплаты труда Иметь представление: о поиске информации по трудоустройству, учет качеств личности при выборе профессии. |
| **VIII** | **Рукоделие. Художественные ремесла.** | **3** | Находить и представлять информацию о макраме, материалах для плетения макраме, основные узлы для плетения изделия.Рассчитывать количество материала для изготовления изделия |
| **IX** | **Творческие и проектные работы.****Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов.** | **6** | Осуществлять поиск и выделение необходимой информации при выборе проектов, выполнять эскизы и подбирать материал для выполнения проекта. Находить и представлять информацию о необходимой литературы, подбирать все необходимое для выполнения идей. Конструировать, моделировать, выполнять намеченные работы. Оценивать выполненную работу и защищать ее. |