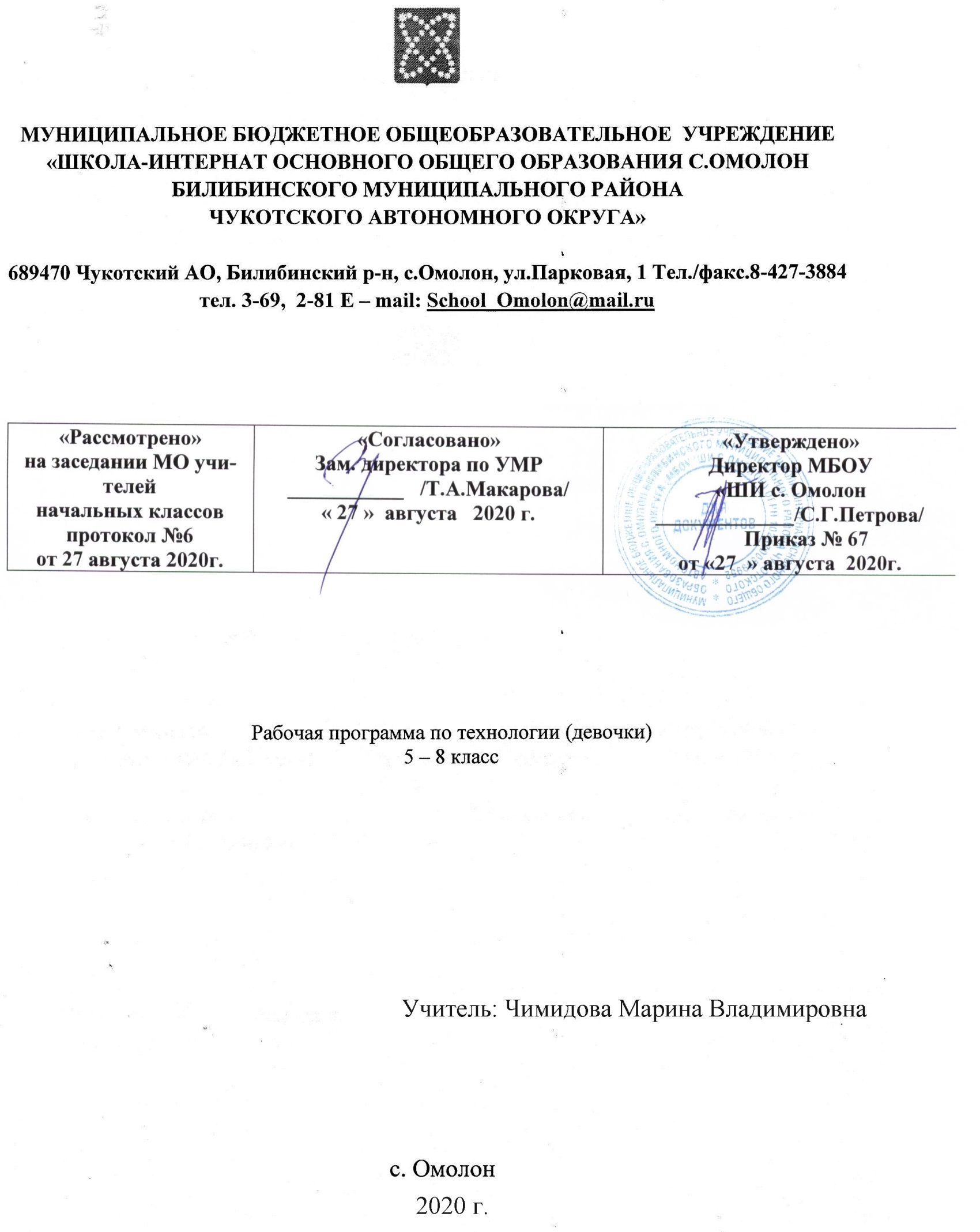
****

**Пояснительная записка**

Рабочая программа для основной школы составлена на основе:

1. ООП ООО МБОУ «ШИ с. Омолон»

2. Учебный план основного общего образования МБОУ «ШИ с. Омолон» на 2020-2021 учебный год.

**Цели и задачи изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования.**

Главной ***целью*** образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненноважными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

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

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовы­ми (безопасными) 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.

**Срок реализации рабочей учебной программы –** четыре года

**Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Учебный план составляет 204 часа. В том числе: в 5-6 классах из расчета 2 часа в неделю (по 68 часов в год в каждом классе); в 7-8 классе – 1 час в неделю (34 часа в год).Количество часов, выделенных на изучение учебного предмета «Технология (девочки)», соответствует учебному плану МБОУ «ШИ с. Омолон.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология» по классам**

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5 класс** | **6 класс** | **7 класс** | **8 класс** |
| -проявление познавательных интересов и активности в области предметной технологической деятельности;  -овладение элементами организации умственного и физического труда;  -формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;  -формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам;  -осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;  -развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира. | -проявление ответственного отношения к учению;  -воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;  -проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;  -умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;  -формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;  -творческой деятельности эстетического характера. | -проявление готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;  -выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;  -выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;  -самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;  -формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся. | -формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;  -самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;  -осознанный выбор и построение 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;  -самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда. |

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5 класс** | **6 класс** | **7 класс** | **8 класс** |
| ***Регулятивные***  -самостоятельное определение цели своего обучения;  -выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;  -соблюдение норм и правил безопасности познавателно-трудовой деятельности и созидательного труда;  ***Познавательные***  -выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;  -оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;  ***Коммуникативные***  -осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;  -объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;  -практическое освоение умений действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;  -установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;  -адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач. | ***Регулятивные***  -алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;  -поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;  -соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;  ***Познавательные***  -формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);  -диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;  ***Коммуникативные***  -организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;  -оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;  -практическое освоение умений устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;  -эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;  -овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний. | ***Регулятивные.***  -постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;  -самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;  ***Познавательные***  -виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;  -обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;  ***Коммуникативные***  -отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;  -согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;  -практическое освоение умений удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;  -интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;  -публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги. | ***Регулятивные***  -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;  ***Познавательные***  -Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;  -формирование и развитие экологического мышления, умения применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.  ***Коммуникативные***  -подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;  -практическое освоение умений определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;  -сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонента способом. |

**Предметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

***в познавательной сфере*** ***по годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5 класс** | **6 класс** | **7 класс** | 1. **8 класс** |
| По завершении учебного года обучающийся:  -характеризует рекламу как средство формирования потребностей;  -характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;  -называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;  -разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;  -объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;  -приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;  -объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;  -составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;  -осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;  -осуществляет выбор товара в модельной ситуации;  -осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;  -конструирует модель по заданному прототипу;  -осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);  -получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;  -получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;  -получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;  -получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;  -получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;  -получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. | По завершении учебного года обучающийся:  -называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;  -описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;  -оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;  -проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;  -проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;  -читает элементарные чертежи и эскизы;  -выполняет эскизы механизмов, интерьера;  -освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);  -применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;  -строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;  -получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;  -получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;  -получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;  -получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);  -получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. | По завершении учебного года обучающийся:  -называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;  -называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;  -характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;  -перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;  -объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;  -объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;  -осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;  -осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;  -выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);  -конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;  -следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;  -получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;  -получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;  -получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа). | По завершении учебного года обучающийся:  -называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;  -характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;  -называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;  -называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,  -характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;  -перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации  -характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),  -объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,  -разъясняет функции модели и принципы моделирования,  -создаёт модель, адекватную практической задаче,  -отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,  -составляет рацион питания, адекватный ситуации,  -планирует продвижение продукта,  -регламентирует заданный процесс в заданной форме,  -проводит оценку и испытание полученного продукта,  -описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,  -получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,  -получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,  -получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,  -получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,  -получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,  -получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;  -получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,  -получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,  -получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами. |

***в трудовой сфере по годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5 класс** | **6 класс** | **7 класс** | **8 класс** |
| По завершении учебного года обучающийся:  -подбирает материалы с учётом характера объекта труда и технологии;  -подбирает и применяет инструменты, приборы и оборудование в технологических процессах с учётом областей их применения;  -соблюдает нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;  -контролирует промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;  -рационально выбирает рабочий костюм. | По завершении учебного года обучающийся:  -планирует технологический процесс и процесс труда; подбирает материал с учётом характера объекта труда и технологии;  -соблюдает трудовую и технологическую дисциплину;  -выбирает средства и виды представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;  -выявляет допущенные ошибки в процессе труда и обосновывает способы их исправления;  -соблюдает необходимые величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;  -разрабатывает варианты рекламы выполненного объекта или результата труда. | По завершении учебного года обучающийся:  -овладевает методами: учебно-исследовательской и проектной деятельности; решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирования последовательности операций и составления операционной карты работ;  -выполняет технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;  -достиг развития моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов;  -достиг необходимой точности движений при выполнении технологических операций;  -овладел методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий. | По завершении учебного года обучающийся:  -овладевает методами проектирования последовательности операций и составления операционной карты работ;  -документирует результаты труда и проектной деятельности; рассчитывает себестоимость продукта труда;  -даёт примерную экономическую оценку возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;  -участвует в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремится внести красоту в домашний быт. |

**Содержание учебного курса «Технология»**

**5 класс (68 часов)**

**Введение (2 часа)**

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

Тема 1: Интерьер кухни, столовой. (2 часа)

Теоретические сведения. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. 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.

**Раздел «Электротехника» (1 час)**

Тема 1. Бытовые электроприборы (1 час)

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

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

**Раздел «Кулинария» (12 часов)**

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 час)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

Тема 2. Физиология питания(1 час)

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. Суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. 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 часа)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для 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 часа)

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. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

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 (2 часа)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно - практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц (2 часа)

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 часа)

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 часа)**

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 часа)

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. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

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 часа)

Теоретические сведения. Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

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. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

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 часа)

Теоретические сведения. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. 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. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. 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. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

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 часа)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы:

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Художественные ремёсла» (8 часов)**

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 часа)

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. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы:

Экскурсия в школьный краеведческий 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 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Тема 3. Лоскутное шитьё (4 часа)

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» (18 часа)**

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (18 часа)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой»,

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

**Раздел «Информационные технологии» (2 часа)**

Тема 1. Графический редактор. (2 часа)

Познавательно-информационная беседа «Графический редактор». Основные теоретические сведения. Знакомство с программой Paint. Изучают и соблюдают правила безопасной работы. Выполняют П.Р. «Создание рисунка с помощью графического редактора Paint». Подводят итоги и оценивают качество выполненной работы

**6 класс (68часов)**

**Введение (1 час)**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа)**

Тема 1. Интерьер жилого дома ( 2часа)

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

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

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Лабораторно-практические и практические работы:

Разработка плана жилого дома. Изготовление макета оформления окон.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

**Раздел «Кулинария» (13 часов)**

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4часа)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полу-фабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса (3 часа)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. 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. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы (2 часа)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы:

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы (2 часа)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы:

Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду ( 2 часа)

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы:

Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)**

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 часа)

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы:

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 часа)

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы:

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема 3. Моделирование швейных изделий. (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы:

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2 часа)

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы:

Устранение дефектов машинной строчки.

Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (12 часов)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы:

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла» (8 часов)**

Тема 1. Вязание крючком (4 часа)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 2. Вязание спицами (4 часа)

Теоретические сведения. Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Технология выполнения вязаных изделий. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы:

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 часа)**

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (18 час)

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**Раздел «Информационные технологии» (2 часа)**

Тема 1. Актуальные и перспективные информационные технологии.Профессии в сфере информационных технологий (2 часа)

Смотрят видеоматериал по теме: «Актуальные и перспективные информационные технологии». Составляют вопросы по теме для работы в парах. Задают друг другу вопросы, Смотрят видеоматериал по теме: «Профессии в сфере информационных технологий». Работают с учебником, записывают новые термины в тетрадь. Подводят итоги и оценивают качество выполненной работы оценивают правильность ответов

**7класс (34 часов)**

**Введение (1 час)**

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

Тема 1. Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере.(1 час)

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

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

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

Тема 2. Гигиена жилища (1 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Раздел «Электротехника» (1 час)**

Тема 1. Бытовые электроприборы(1 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

**Раздел «Кулинария» (6 часов)**

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 часа)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях без подогрева и с подогревом. Техно¬логия приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. Изделия из жидкого теста (1 часа)

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки (1 часа)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки (1 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (1 часа)

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкаль¬ное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Приглашения и поздравительные открытки.

Лабораторно-практические и практические работы:

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях (1 часа)

Теоретические сведения. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пиши в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Лабораторно-практические и практические работы:

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12 час)**

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (1 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (1 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (6 часов.)

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Раздел «Художественные ремёсла» (4 часов)**

Тема 1. Вышивание (4 часов)

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов)**

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельности (8 часов)

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**8 класс (34 часов)**

**Раздел «Семейная экономика» (9 часов)**

Тема 1. Семья – экономическая ячейка общества (2часа)

Теоретические сведения. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Практическая работа №1. Затраты на покупку вещей к школе.

Тема 2. Информация о товарах (2 часа)

Теоретические сведения . Этикетка. Информация о товаре. Штрих-код.

Практическая работа №2. Эскиз этикетки товара

Тема №3. Бюджет семьи ( 1 час)

Теоретические сведения . Источники семейных доходов и бюджет семьи. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупок. Права потребителя и их защита. Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и рациональных рыночных цен.

Практическая работа №3. Расходы семьи

Тема №4. Расходы на питание (1 час)

Теоретические сведения. Расходы на питание. Стоимость. Потребительская корзина.

Практическая работа №4. Расходы семьи.

Тема №5. Сбережения. Личный бюджет.(1 час)

Теоретические сведения. Виды сбережений. Бюджет.

Практическая работа №5

Тема №6. Предпринимательская деятельность (1 час)

Теоретические сведения. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов или услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Практическая работа №6

Тема №7. Экономика приусадебного участка (1 час)

Теоретические сведения.

Практическая работа №7

**Раздел «Художественные ремёсла» (9 часов)**

Тема 1. Художественная вышивка (8часов)

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Практическая работа №9Взаимосвязь формы и содержания

Практическая работа №10 Атласная гладь

Практическая работа №11 Штриховая гладь

Практическая работа №12Швы «узелки» и «рококо»

Практическая работа №13Двухсторонняя гладь

Практическая работа №14Художественная гладь (2 часа)

Тема 2. ПК и вышивка (1час)

Теоретические сведения. Программы ПК для вышивки. Преобразование фото в схемы для вышивания.

**Раздел «Технология домашнего хозяйства» (4 часа)**

Тема 1. Инженерные коммуникации в доме (1 час)

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

Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме (1 час)

Теоретические сведения. Схема горячего и холодного водоснабжения в доме. Система канализации в доме.

Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода

воды.

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

Практическая работа № 15. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Тема 3. Интерьер жилого дома (2час)

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

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

Практическая работа № 16. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.

**Раздел «Кулинария: блюда из птицы» (4часа)**

Тема 1. Домашняя птица и её кулинарное использование (1час)

Теоретические сведения. Виды домашней птицы. Её использование. Определение качества птицы и её первичная обработка.

Тема 2. Виды тепловой обработки домашней птицы (3часа)

Теоретические сведения. Виды тепловой обработки домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд.

Практическая работа №17.Приготовление первых блюд из домашней птицы.

Практическая работа №18. Приготовление вторых блюд из домашней птицы

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов)**

Тема 1. Исследовательская и созидательская деятельность (8 часов)

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

Лабораторно-практические и практические работы:

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

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

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

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

**Тематическое планирование по технологии (девочки) 5 - 8 класс. (ч.)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование разделов** | **Кол-во часов** |
| **5 класс** | | |
| 1. | Введение | 2 |
| 2. | Технология домашнего хозяйства | 2 |
| 3. | Электротехника | 1 |
| 4. | Кулинария | 12 |
| 5. | Создание изделий из текстильных материалов | 22 |
| 6. | Художественные ремёсла | 12 |
| 7. | Технологии творческой и опытнической деятельности | 18 |
| 8. | Информационные технологии | 3 |
| **Всего** | | **68 ч.** |
| **6 класс** | | |
| 1. | Введение | 1 |
| 2. | Технологии домашнего хозяйства | 4 |
| 3. | Кулинария | 13 |
| 4. | Создание изделий из текстильных материалов | 22 |
| 5. | Художественные ремёсла | 8 |
| 6. | Технологии творческой и опытнической деятельности | 18 |
| 7. | Информационные технологии | 2 |
| **Всего** | | **68 ч.** |
| **7 класс** | | |
| 1 | Введение | 1 |
| 2 | Технологии домашнего хозяйства | 2 |
| 3 | Электротехника | 1 |
| 4 | Кулинария | 6 |
| 5 | Создание изделий из текстильных материалов | 12 |
| 6 | Художественные ремёсла | 4 |
| 7 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 8 |
| **Всего** | | **34 ч.** |
| **8 класс** | | |
| 1 | Семейная экономика | 9 |
| 2 | Художественные ремёсла | 9 |
| 3 | Технология домашнего хозяйства | 4 |
| 4 | Кулинария | 4 |
| 5 | Т Технологии творческой и опытнической деятельности | 8 |
| **Всего** | | **34 ч.** |
| **Итого** | | **204 ч.** |

Приложение 1

**Календарно-тематическое планирование по «Технологии (девочки)»5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Дата план | Дата факт |
| **Введение – 2 ч** | | | | |
| 1 | Вводный инструктаж по ОТ. | 1 |  |  |
| 2 | Вводный урок. | 1 |  |  |
| **Технология домашнего хозяйства – 2 ч** | | | | |
| 3  4 | Интерьер кухни, столовой  П.Р. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. | 1  1 |  |  |
| **Электротехника – 1 ч** | | | | |
| 5 | Бытовые электроприборы | 1 |  |  |
| **Кулинария – 12 ч** | | | | |
| 6 | Санитария и гигиена на кухне | 1 |  |  |
| 7 | Физиология питания | 1 |  |  |
| 8 | Бутерброды и горячие напитки | 1 |  |  |
| 9 | П.Р. Приготовление и оформление бутербродов.  Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). | 1 |  |  |
| 10 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 1 |  |  |
| 11 | П.Р Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 |  |  |
| 12 | Блюда из овощей и фруктов | 1 |  |  |
| 13 | П.Р. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.  Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов | 1 |  |  |
| 14 | Блюда из яиц | 1 |  |  |
| 15 | П.Р. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. | 1 |  |  |
| 16 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 1 |  |  |
| 17 | П.Р. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. | 1 |  |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов - 22 ч** | | | | |
| 18 | Свойства текстильных материалов | 1 |  |  |
| 19 | П.Р. Определение направления долевой нити. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. | 1 |  |  |
| 20 | Общие свойства текстильных материалов | 1 |  |  |
| 21 | П.Р. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. | 1 |  |  |
| 22 | Конструирование швейных изделий | 1 |  |  |
| 23 | П.Р. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. | 1 |  |  |
| 24 | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. | 1 |  |  |
| 25 | П.Р. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. |  |  |  |
| 26 | Швейная машина. | 1 |  |  |
| 27 | П.Р. Упражнение в шитье на швейной машине | 1 |  |  |
| 28 | Приёмы работы на швейной машине | 1 |  |  |
| 29 | П.Р Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. | 1 |  | . |
| 30 | Раскрой швейного изделия | 1 |  |  |
| 31 | Швейные ручные работы | 1 |  |  |
| 32 | Основные операции при машинной обработке изделия. | 1 |  |  |
| 33 | Машинные швы | 1 |  |  |
| 34 | Влажно – тепловая обработка ткани. Обработка нижней части фартука. | 1 |  |  |
| 35 | Изготовления и оформление карманов | 1 |  |  |
| 36 | Соединение карманов с нижней частью фартука. | 1 |  |  |
| 37 | Обработка пояса. | 1 |  |  |
| 38 | Контроль и оценка качества готового изделия. | 1 |  |  |
| 39 | Мониторинг качества знаний за 1 полугодие | 1 |  |  |
| **Художественные ремёсла – 8 ч** | | | | |
| 40 | Декоративно-прикладное искусство | 1 |  |  |
| 41 | Экскурсия в школьный музей. | 1 |  |  |
| 42 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 1 |  |  |
| 43 | П.Р. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. | 1 |  |  |
| 44 | Лоскутное шитье | 1 |  |  |
| 45 | П.Р. Изготовление образцов лоскутных узоров. | 1 |  |  |
| 46 | П.Р. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. | 1 |  |  |
| 47 | П.Р. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. | 1 |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности- 18 ч** | | | | |
| 48 | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. | 1 |  |  |
| 49 | Основные требования к проектированию изделий. | 1 |  |  |
| 50 | Этапы выполнения проекта. | 1 |  |  |
| 51 | Поисковый (подготовительный) этап проекта. | 1 |  |  |
| 52 | Технологический этап. Выбор материалов. | 1 |  |  |
| 53 | Технологическая документация. | 1 |  |  |
| 54 | Экономические расчёты при выполнении проекта. | 1 |  |  |
| 55 | Элементы конструирования. Обработка деталей. | 1 |  |  |
| 56 | Изготовление деталей проекта | 1 |  |  |
| 57 | П.Р. «Затраты на оплату труда». | 1 |  |  |
| 58 | Сборка изделия | 1 |  |  |
| 59 | Себестоимость проекта. | 1 |  |  |
| 60 | П.Р Расчет себестоимости проекта | 1 |  |  |
| 61 | Реклама проекта | 1 |  |  |
| 62 | Презентация проекта | 1 |  |  |
| 63 | Оценка проекта. | 1 |  |  |
| 64 | Промежуточная аттестация. Индивидуальный проект. | 1 |  |  |
| 65 | Промежуточная аттестация. Индивидуальный проект. | 1 |  |  |
| **Информационные технологии – 3 ч.** | | | | |
| 66 | Графический редактор. | 1 |  |  |
| 67 | П.Р. «Создание рисунка» в графическом редакторе. | 1 |  |  |
| 68 | Итоговый урок | 1 |  |  |

Приложение 2

**Календарно-тематическое планирование по «Технологии (девочки)» 6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Дата план | Дата факт |
| **Введение – 1 ч** | | | | |
| 1 | Вводный инструктаж по ОТ. | 1 |  |  |
| **Технология домашнего хозяйства – 4 ч** | | | | |
| 2  3 | Интерьер жилого дома  П.Р. Разработка плана жилого дома. Изготовление макета оформления окон столовой. | 1  1 |  |  |
| 4 | Комнатные растения в интерьере | 1 |  |  |
| 5 | П.Р. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы | 1 |  |  |
| **Кулинария – 13 ч** | | | | |
| 6 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. | 1 |  |  |
| 7 | П.Р. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. | 1 |  |  |
| 8 | Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. | 1 |  |  |
| 9 | П.Р. Приготовление блюд из морепродуктов. | 1 |  |  |
| 10 | Блюда из мяса | 1 |  |  |
| 11 | Виды тепловой обработки мяса | 1 |  |  |
| 12 | П.Р. Приготовление блюда из мяса. | 1 |  |  |
| 13 | Блюда из птицы | 1 |  |  |
| 14 | П.Р. Приготовление блюда из птицы. | 1 |  |  |
| 15 | Заправочные супы | 1 |  |  |
| 16 | П.Р. Приготовление заправочного супа. | 1 |  |  |
| 17 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 1 |  |  |
| 18 | П.Р. Сервировка стола к обеду. | 1 |  |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов - 22 ч** | | | | |
| 19 | Свойства текстильных материалов | 1 |  |  |
| 20 | П.Р. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон | 1 |  |  |
| 21 | Конструирование швейных изделий | 1 |  |  |
| 22 | Конструирование швейных изделий | 1 |  |  |
| 23 | П.Р. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. | 1 |  |  |
| 24 | П.Р. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). | 1 |  |  |
| 25 | Моделирование швейных изделий | 1 |  |  |
| 26 | П.Р. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. |  |  |  |
| 27 | Швейная машина | 1 |  |  |
| 28 | П.Р. Устранение дефектов машинной строчки. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы | 1 |  |  |
| 29 | Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом | 1 |  |  |
| 30 | П.Р. Раскрой швейного изделия | 1 |  |  |
| 31 | Дублирование деталей клеевой прокладкой. | 1 |  |  |
| 32 | Основные операции при ручных работах | 1 |  |  |
| 33 | П.Р. Изготовление образцов ручных и машинных работ. | 1 |  |  |
| 34 | П.Р. Обработка мелких деталей проектного изделия. | 1 |  |  |
| 35 | Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). | 1 |  |  |
| 36 | Подготовка изделия к примерке. | 1 |  |  |
| 37 | Проведение примерки проектного изделия. | 1 |  |  |
| 38 | П.Р. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; | 1 |  |  |
| 39 | П.Р. Обработка горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. | 1 |  |  |
| 40 | Окончательная обработка изделия. | 1 |  |  |
| **Художественные ремёсла – 8 ч** | | | | |
| 41 | Вязание крючком | 1 |  |  |
| 42 | П.Р. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. | 1 |  |  |
| 43 | Основные виды петель при вязании крючком. | 1 |  |  |
| 44 | П.Р. Выполнение плотного вязания по кругу. | 1 |  |  |
| 45 | Вязание спицами | 1 |  |  |
| 46 | Вязание спицами | 1 |  |  |
| 47 | П.Р. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными | 1 |  |  |
| 48 | П.Р. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. | 1 |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности- 18 ч** | | | | |
| 49 | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. | 1 |  |  |
| 50 | Основные требования к проектированию изделий. | 1 |  |  |
| 51 | Этапы выполнения проекта. | 1 |  |  |
| 52 | Поисковый (подготовительный) этап проекта. | 1 |  |  |
| 53 | Технологический этап. Выбор материалов. | 1 |  |  |
| 54 | Технологическая документация. | 1 |  |  |
| 55 | Экономические расчёты при выполнении проекта. | 1 |  |  |
| 56 | Элементы конструирования  Обработка деталей. | 1 |  |  |
| 57 | Изготовление деталей проекта | 1 |  |  |
| 58 | П.Р. «Затраты на оплату труда». | 1 |  |  |
| 59 | Сборка изделия | 1 |  |  |
| 60 | Себестоимость проекта. | 1 |  |  |
| 61 | П.Р Расчет себестоимости проекта | 1 |  |  |
| 62 | Реклама проекта | 1 |  |  |
| 63 | Презентация проекта | 1 |  |  |
| 64 | Оценка проекта. | 1 |  |  |
| 65 | Промежуточная аттестация. Индивидуальный проект. | 1 |  |  |
| 66 | Промежуточная аттестация. Индивидуальный проект. | 1 |  |  |
| **Информационные технологии – 2 ч.** | | | | |
| 67 | Актуальные и перспективные информационные технологии. | 1 |  |  |
| 68 | Профессии в сфере информационных технологий. | 1 |  |  |

Приложение 3

**Календарно-тематическое планирование по «Технологии (девочки)» 7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Дата план | Дата факт |
| **Введение – 1 ч** | | | | |
| 1 | Вводный инструктаж по ОТ. | 1 |  |  |
| **Технология домашнего хозяйства – 2 ч** | | | | |
| 2 | Освещение жилого помещения. | 1 |  |  |
| 3 | Гигиена жилища. П.Р. Генеральная уборка кабинета технологии. | 1 |  |  |
| **Электротехника-1 ч** | | | | |
| 4 | Бытовые электроприборы. П.Р. Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. | 1 |  |  |
| **Кулинария – 6 ч** | | | | |
| 5 | Блюда из молока и кисломолочных продуктовП.Р. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога | 1 |  |  |
| 6 | Изделия из жидкого теста. П.Р. Приготовление изделий из жидкого теста. | 1 |  |  |
| 7 | Виды теста и выпечкиП.Р. Приготовление изделий из песочного теста. | 1 |  |  |
| 8 | Сладости, десерты, напитки.  П.Р. Приготовление сладких блюд и напитков. | 1 |  |  |
| 9 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 1 |  |  |
| 10 | Приготовление обеда в походных условиях | 1 |  |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов - 12 ч** | | | | |
| 11 | Свойства текстильных материалов.П.Р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. | 1 |  |  |
| 12 | Конструирование швейных изделийП.Р. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. | 1 |  |  |
| 13 | Моделирование швейных изделий | 1 |  |  |
| 14 | П.Р. Моделирование юбки. | 1 |  |  |
| 15 | Швейная машина | 1 |  |  |
| 16 | Раскрой проектного изделия. | 1 |  |  |
| 17 | П.Р. Изготовление образцов ручных и машинных работ. | 1 |  |  |
| 18 | П.Р. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.  Обработка складок. | 1 |  |  |
| 19 | Подготовка и проведение примерки поясного изделия. | 1 |  |  |
| 20 | П.Р. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. | 1 |  |  |
| 21 | П.Р. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. | 1 |  |  |
| 22 | Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка. |  |  |  |
| **Художественные ремёсла – 4 ч** | | | | |
| 23 | ВышиваниеП.Р. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. | 1 |  |  |
| 24 | П.Р. Выполнение образца вышивки в технике крест. | 1 |  |  |
| 25 | П.Р. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.. | 1 |  |  |
| 26 | П.Р. Выполнение образца вышивки атласными лентами | 1 |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности- 8 ч** | | | | |
| 27 | Основные требования к проектированию изделий. | 1 |  |  |
| 28 | Элементы конструирования. | 1 |  |  |
| 29 | Технологическая документация. | 1 |  |  |
| 30 | Изготовление деталей проекта. Обработка деталей. | 1 |  |  |
| 31 | Сборка изделия. | 1 |  |  |
| 32 | Себестоимость проекта  Оценка проекта. | 1 |  |  |
| 33 | Реклама проект. Презентация проекта. | 1 |  |  |
| 34 | Промежуточная аттестация. | 1 |  |  |

Приложение 4

**Календарно-тематическое планирование по «Технологии (девочки)» 8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Дата план | Дата факт |
| **Семейная экономика – 9 ч** | | | | |
| 1 | Вводный инструктаж по ОТ. Семья – экономическая ячейка общества | 1 |  |  |
| 2 | П.Р №1. Затраты на покупку вещей к школе. | 1 |  |  |
| 3 | Информация о товарах | 1 |  |  |
| 4 | П.Р. №2. Эскиз этикетки товара | 1 |  |  |
| 5 | Бюджет семьи П.Р. №3. Расходы семьи | 1 |  |  |
| 6 | Расходы на питание. П.Р. №4. Расходы семьи | 1 |  |  |
| 7 | Сбережения. Личный бюджет | 1 |  |  |
| 8 | Предпринимательская деятельность | 1 |  |  |
| 9 | Экономика приусадебного участка | 1 |  |  |
| **Художественные ремёсла – 9 ч** | | | | |
| 10 | Художественная вышивка | 1 |  |  |
| 11 | П.Р. Взаимосвязь формы и содержания | 1 |  |  |
| 12 | П.Р. Атласная гладь | 1 |  |  |
| 13 | П.Р. Штриховая гладь | 1 |  |  |
| 14 | П.Р. Швы «узелки» и «рококо» | 1 |  |  |
| 15 | П.Р. Двухсторонняя гладь | 1 |  |  |
| 16 | П.Р. Художественная гладь | 1 |  |  |
| 17 | П.Р. Художественная гладь | 1 |  |  |
| 18 | ПК и вышивка | 1 |  |  |
| 19 | Инженерные коммуникации в доме | 1 |  |  |
| 20 | Водоснабжение и канализация в доме. П.Р. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц. | 1 |  |  |
| 21 | Интерьер жилого дома | 1 |  |  |
| 22 | П.Р. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. | 1 |  |  |
| **Кулинария – 4 ч** | | | | |
| 23 | Домашняя птица и её кулинарное использование | 1 |  |  |
| 24 | П.Р. Приготовление первых блюд из домашней птицы. | 1 |  |  |
| 25 | Виды тепловой обработки домашней птицы | 1 |  |  |
| 26 | П.Р. Приготовление вторых блюд из домашней птицы | 1 |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности- 8 ч** | | | | |
| 27 | Основные требования к проектированию изделий. | 1 |  |  |
| 28 | Элементы конструирования. | 1 |  |  |
| 29 | Технологическая документация. | 1 |  |  |
| 30 | Изготовление деталей проекта. Обработка деталей. | 1 |  |  |
| 31 | Сборка изделия. | 1 |  |  |
| 32 | Себестоимость проекта. Оценка проекта. | 1 |  |  |
| 33 | Реклама проект. Презентация проекта. | 1 |  |  |
| 34 | Промежуточная аттестация. | 1 |  |  |