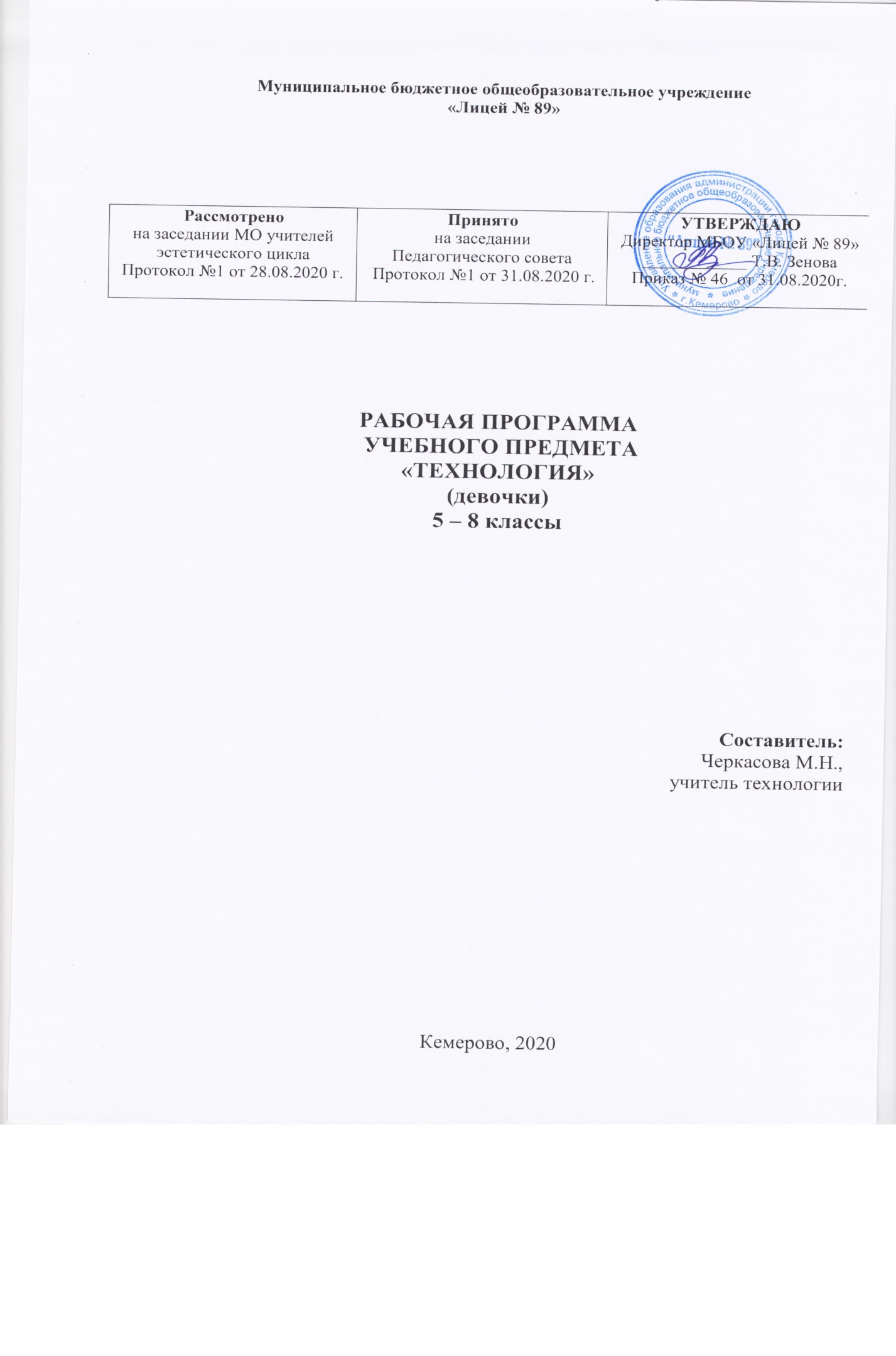
****

1. **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**«Технология» (девочки)**

Рабочая программа учебного предмета «Технология» (девочки) для учащихся 5-8 классов разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования с учетом направлений программ, включенных в структуру основной образовательной программы, и обеспечивает достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования.

***Рабочая программа по технологии имеет цель:***

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры,осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий,к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально–личностных позиций учащихся.

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

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач вучебе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно – коммуникационных технологий; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения курса технологии направленына:***

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладения методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

*В трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно–исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

*В мотивационной сфере:*

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

*В эстетической сфере:*

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделия; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требовании эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах художественного – прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

*В коммуникативной сфере:*

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

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

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

• адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделий, продукта труда или услуги;

*В физиолого-психологической сфере:*

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

***В ходе освоения курса учащиеся получают возможность научиться:***

**Технологии ведения дома**

**Раздел «Кулинария»**

* 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;
* 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 с целью сохранения в них питательных веществ;
* применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов 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; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

* изготавливать 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;
* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
* использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили в одежде и современные направления моды.

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

* 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;
* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
* планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
* разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

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

* планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда;
* планировать профессиональную карьеру;
* рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
* ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
* оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

1. **Содержание учебного предмета**

На изучение учебного предмета, курса отводится 245 часов:

в 5 классе70 часов(2часа в неделю),

в 6 классе 70 часов (2 часа в неделю),

в 7 классе 70 часов (2 часа в неделю),

в 8 классе 35 часа (1 часа в неделю).

# Направление «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» 5 класс

# Раздел «Кулинария» (14 ч)

Санитария и гигиена на кухне **(2 ч)**

### *Теоретические сведения*

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

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Пра­вила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухо­да за посудой, поверхностью стен и пола.

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

### *Лабораторно-практические работы*

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

# **Физиология питания**(2 ч)

### *Теоретические сведения*

Питание как физиологическая по­требность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обме­не веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая по­мощь при отравлениях. Режим питания.

### *Лабораторно-практические работы*

Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

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 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

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 работы*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из овощей и фруктов**(2 ч)**

### *Теоретические сведения*

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

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание). Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.

### *Лабораторно-практические 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.

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 работы*

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегу­стация блюд. Оценка качества.

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 работы*

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

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

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 работы*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

**Раздел «**Электротехника»**(2 ч)**

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.

### *Лабораторно-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 «**Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)

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 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.

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 работы*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

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 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.

Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

### *Теоретические сведения*

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособ­ления для ручных работ. Требования к выполнению ручных ра­бот. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, пря­мыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соедине­ние деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

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

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шоввзаутюжку) 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 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» (10час)

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 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.

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 работы*

За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

Лоскутное шитьё (6 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 работы*

Из­готовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проект­ного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел «**Технологии творческой и опытнической деятельности» (20ч)

Исследовательская и созидательная деятельность

### *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.

# Направление «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» 6 класс

# Раздел «Кулинария» (14 ч)

## Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря ( 4 ч)

### *Теоретические сведения*

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженной рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

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

### *Лабораторно-практические работы*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

## Блюда из мяса (4 ч)

### *Теоретические сведения*

### Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженного 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 термическойобработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

### *Лабораторно-практические работы*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

## Блюда из птицы (2ч)

### *Теоретические сведения*

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление.. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы в к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемой 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 работы*

Приготовление блюда из птицы.

## Заправочные супы (2ч)

### *Теоретические сведения*

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и пдача к столу.

Виды заправочных супов.

### *Лабораторно-практические работы*

Приготовление заправочного супа.

## Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч)

### *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 работы*

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

## Раздел «Художественные ремесла» (8 ч)

### Вязание крючком (4 ч)

### *Теоретические сведения*

Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязание. 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. Расчет 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 работы*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

## Вязание спицами (4 час)

### *Теоретические сведения*

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания. Профессия вязальщица текстильно – галантерейных изделий.

### *Лабораторно-практические работы*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы.

# Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)

Свойства текстильных материалов (2ч)

### *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 работы*

Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий (4ч)

*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 работы*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

Моделирование швейных изделий (2ч)

*Теоретические сведения*

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

### *Лабораторно-практические работы*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина (2ч)

*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 работы*

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий (14ч)

*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 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 «Технологии домашнего хозяйства» (4 час)

## Интерьер жилого дома (2ч)

### *Теоретические сведения*

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

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

*Лабораторно-практические работы*

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

Комнатные растения в интерьере (2ч)

### *Теоретические сведения*

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

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

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

*Лабораторно-практические работы*

Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений.

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

# Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 час)

Исследовательская и созидательная деятельность

*Теоретические сведения*

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

*Практические работы*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «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.

# Направление «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» 7 класс

**Раздел «**Кулинария»(14 час)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4ч)

### *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. Техно­логия приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Про­фессия мастер производства молочной продукции.

*Лабораторно-практические работы*

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста (2ч)

### *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 работы*

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки (2ч)

### *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 работы*

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки (2ч)

### *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 работы*

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2ч)

### *Теоретические сведения*

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

*Лабораторно-практические работы*

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере (2ч)

### *Теоретические сведения*

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

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

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

*Лабораторно-практические работы*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Гигиена жилища (2ч)

### *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 работы*

Ге­неральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Раздел «**Электротехника» (2ч)

### *Теоретические сведения*

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

*Лабораторно-практические работы*

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребно­стей и доходов семьи.

**Раздел «**Создание изделий из текстильных материалов» (20ч)

Свойства текстильных материалов (2ч)

### *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 работы*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий (2ч)

### *Теоретические сведения*

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

*Лабораторно-практические работы*

Из­готовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в нату­ральную величину.

Моделирование швейных изделий (2ч)

### *Теоретические сведения*

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

*Лабораторно-практические работы*

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина (2ч)

### *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 работы*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Технология изготовления швейных изделий (12ч)

### *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 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» (14ч)

Ручная роспись тканей (4ч)

### *Теоретические сведения*

Понятие о ручной росписи тка­ней. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Тех­нология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свобод­ной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические работы*

Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание (10 ч)

### *Теоретические сведения*

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

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

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

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

*Лабораторно-практические 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»(16ч)

Исследовательская и созидательная деятельности (8ч)

### *Теоретические сведения*

Цель и задачи проектной деятель­ности. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

**Творческие проекты по разделам (8ч)**

*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», «Праздничный сладкий стол», « «Праздничный наряд», «По­дарок своими руками».

# Направление «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» 8 класс

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

**Экология жилища (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

**Водоснабжение и канализация в доме (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

**Раздел «Электротехника» (12 ч)**

**Бытовыеэлектроприборы (6 ч)**

Теоретические сведения.

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

**Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)**

*Теоретические сведения*.

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнение электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

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

**Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч)**

Теоретические сведения.

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

**Раздел «Семейная экономика» (6 ч)**

**Бюджет семьи (6 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

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

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

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

*Практические работы.*

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

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

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

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

**Сферы производства и разделение труда(2 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

**Профессиональное образование и профессиональная карьера (2ч)**

*Теоретические сведения.*

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

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

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Предприятия Кемеровской области, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в Кемеровской области, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства нашего региона, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона. Производство продуктов питания на предприятиях региона. Организация транспорта людей и грузов в регионе, спектр профессий.

Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

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

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

**Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

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

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

**3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ( 5 класс)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№раздела** | **Разделы и темы** | **Кол-во часов** | **Основные виды деятельности ученика** |
| **I** | КУЛИНАРИЯ | **14** | Организовывать рабочее место. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Изучать основы физиологии питания человека. Изучать способы определения свежести яиц. Приготавливать и оформлять бутерброды. Выполнять сортировку, мойку, очистку овощей. Экономно расходовать продукты. |
| **II** | ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА | **2** | Выполнять эскизы интерьера кухни-столовой. Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой. |
| **III** | ЭЛЕКТРОТЕХНИКА | **2** |  |
| **IV** | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ | **22** | Распознавать выды тканей. Изучать устройсво швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда. Снимать мерки с фигуры человека. Строить чертеж изделия. Расчитывать количество ткани на изделие. Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Выполнять ВТО. |
| **V** | ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА | **10** | Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Составлять орнаменты для лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона. Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. |
| **VI** | ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | **20** | Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. |
|  | **Итого:** | **70** |  |

**VI. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (6 класс)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№раздела** | **Разделы и темы** | **Кол-во часов** | **Основные виды деятельности ученика** |
| **I** | КУЛИНАРИЯ | **14** | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер |
| **II** | ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА | **4** | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
| **III** | СОЗДАНИЕИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХИ ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | **24** | Распознавать выды тканей. Изучать устройсво швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда. Снимать мерки с фигуры человека. Строить чертеж изделия. Расчитывать количество ткани на изделие. Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Выполнять ВТО. |
| **IV** | ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА | **8** | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания |
| **V** | ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | **20** | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
|  | **Итого:** | **70** |  |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (7 КЛАСС)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№раздела** | **Разделы и темы** | **Кол-во часов** | **Основные виды деятельности ученика** |
| **I** | КУЛИНАРИЯ | **14** | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Приготовлять изделия из жидкого теста. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. |
| **II** | ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА | **4** | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.. Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер. Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. |
| **III** | ЭЛЕКТРОТЕХНИКА | **2** | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и созданиямикроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностейи доходов семьи |
| **IV** | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ | **20** | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Снимать мерки с фигуры человека Строить чертёж прямой юбки. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Выполнять чистку и смазку швейной машины. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты |
| **V** | ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА | **14** | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. |
| **VI** | ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | **16** | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
|  | **Итого:** | **70** |  |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (8 КЛАСС)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№раздела** | **Разделы и темы** | **Кол-во часов** | **Основные виды деятельности ученика** |
| **I** | ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА | **4** | Правила техники безопасности. Инструктаж по охране труда. Экология жилища. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Водоснабжение и канализация в доме. Схемы горячего и холодного водоснабжения. Система канализации в доме. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. |
| **II** | ЭЛЕКТРОТЕХНИКА | **12** | Бытовые электроприборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Способы защиты приборов от скачков напряжения. Виды источников тока. Условные графические изображения на электрических схемах. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. Правила безопасной работы. |
| **III** | СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА | **6** | Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Расходы на питание. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Трудовые отношения в семье. Трудовые отношения в семье. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для семейного бюджета. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для семейного бюджета сбережения. Личный бюджет. |
| **IV** | СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ | **4** | Сферы производства и разделение труда. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Профессиональное образование и профессиональная карьера. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Здоровье и выбор профессии. |
| **V** | ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | **8** | Исследовательская и созидательная деятельность. Проектирование профессиональной деятельности. Создание макета творческого проекта. Обсуждение идей и исследований. Сбор и обработка необходимой информации. Корректировка деятельности. Оценка качества выполненной работы. Методы определения себестоимости изделия. Основные виды проектной документации. Исправление и доработка проектной документации. Подготовка к защите. Защита проекта. |
|  | **Итого:** | **34** |  |

**Календарно – тематическое планирование**

**ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА**

**5-8 КЛАСС**

Приложение к рабочей программ

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (5 КЛАСС)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **занятия/ раздела** | **Тема раздела/ урока** | **Кол-во часов** | | | **Сроки изучения темы** | **Сроки контрольных/**  **лабораторных работ** |
| **Всего** | **Теория** | **Прак**  **тика** |
| **I** | КУЛИНАРИЯ | **14** |  |  | **1 четверть** |  |
| 1 | Санитария и гигиена на кухне | 2 | 2 |  | Сентябрь |
| 2 | Физиология питания | 2 | 2 |  |  |
| 3 | Бутерброды и горя­чие напитки | 2 | 2 |  |  |
| 4 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 2 |  |  |
| 5 | Блюда из овощей и фруктов | 2 | 2 |  | Октябрь |
| 6 | Блюда из яиц | 2 | 2 |  |  |
| 7 | Приготовление завтрака.  Сервировка стола к завтраку | 2 | 2 |  |  |
| **II** | ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА | **2** |  |  |  | Выполнение проекта№1 |
| 8 | Творческий проект» Планирование кухни-столовой» | 2 | 2 |  |  |
| **III** | ЭЛЕКТРОТЕХНИКА | **2** |  |  |  |
| 9 | Бытовые электроприборы | 2 | 2 |  | **2 четверть**  Ноябрь |
| **IV** | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ | **22** |  |  |  |  |
| 10 | Производство текстильных материалов | 2 | 2 |  |  |
| 11 | Текстильные материалы и их свойства | 2 |  | 2 |  |  |
| 12-13 | Конструирование швейных изделий | 4 |  | 4 |  |
| 14-15 | Швейная машина | 4 |  | 4 | Декабрь |
|  | *Технология изготовления*  *швейных изделий* | **10** |  |  |  |
| 16 | Особенности раскладки выкроек.  Выкраивание деталей швейного изделия | 2 |  | 2 |  |
| 17 | Основные операции при ручных работах. Временное соединение деталей – сметывание | 2 |  | 2 | **3 четверть**  Январь |
| 18 | Основные операции при машинных работах. Постоянное соединение деталей – стачивание | 2 |  | 2 |  |
| 19 | Постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание | 2 |  | 2 |  |
| 20 | Основные операции при влажно-тепловой обработке.  Правила выполнения ВТО | 2 |  | 2 | Февраль |
| **V** | ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА | **10** |  |  |  |  |
| 21 | Декоративно -прикладное искусство | 2 | 1 | 1 |  |
| 22 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-приклад­ного искусства | 2 |  | 2 |  |
| 23 | Лоскутное шитьё | 2 | 1 | 1 |  |
| 24-25 | Технология изготовления лоскутного шитья | 4 |  | 4 | Март |
| **VI** | ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | **20** |  |  |  |  |
| 26 | Понятие о творческой проектной деятельности. Индивидуальные и коллективные творческие проекты | 2 | 2 |  |  |
| 27-28 | Этапы выполнение проекта: поисковый, технологический, заключительный | 4 | 4 |  | **4 четверть**  Апрель |
| 29 | Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» | 2 | 2 |  |  |
| 30-31 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 4 | 4 |  | Май |
| 32-33 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов» | 4 | 4 |  |  |
| 34-35 | Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» | 4 | 4 |  |  |
| Итого | | **70**часов | | | |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (6 КЛАСС)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **занятия/ раздела** | **Тема раздела/ урока** | **Кол-во часов** | | | **Сроки** | **Сроки контрольных/**  **лабораторных работ** |
| **Всего** | **Теория** | **Практика** |
| **I** | КУЛИНАРИЯ | **14** |  |  | **1 четверть** |  |
| 1-2 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 4 | 4 |  | Сентябрь |
| 3-4 | Блюда из мяса | 4 | 4 |  |  |
| 5 | Блюда из птицы | 2 | 2 |  | Октябрь |
| 6 | Заправочные супы | 2 | 2 |  |  |
| 7 | Приготовление обеда.  Сервировка стола к обеду. | 2 | 2 |  |  |
| **II** | ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА | **4** |  |  |  |  |
| 8 | Интерьер жилого дома | 2 | 2 |  |  |
| 9 | Комнатные растения  в интерьере | 2 | 2 |  | **2 четверть**  Ноябрь |
| **III** | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | **24** |  |  |  |  |
| 10 | Свойства  текстильных материалов | 2 |  |  |  |
| 11-12 | Конструирование  швейных изделий | 4 | 2 | 2 | Декабрь |
| 13 | Моделирование  швейных изделий | 2 | 2 |  |  |
| 14 | Швейная машина | 2 |  | 2 |  |
|  | *Технология изготовления*  *швейных изделий* | **14** |  |  |  |
| 15 | Последовательность подготовки ткани к раскрою.  Правила раскладки выкроек на ткани. | 2 |  | 2 |  |
| 16 | Способы переноса линий выкройки на детали кроя | 2 |  | 2 | **3 четверть**  Январь |
| 17 | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.  Устранение дефектов после примерки. | 2 |  | 2 |  |
| 18 | Обработка среза горловины подкройной обтачкой | 2 |  | 2 |  |
| 19 | Обработка плечевых, боковых швов  Обработка нижних срезов рукавов | 4 |  | 4 | Февраль |
| 20 | Обработка нижнего среза изделия. Влажно-тепловая обработка | 2 |  | 2 |  |
| **IV** | ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА | **8** |  |  |  |  |
| 21-22 | Вязание крючком | 4 | 2 | 2 |  |
| 23-24 | Вязание спицами | 4 |  | 4 | Март |
| **V** | ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | **20** |  |  |  |  |
| 25-27 | Исследовательская и созидательная деятельность | 4 | 4 |  | **4 четверть**  Апрель |
| 28-29 | Понятие о творческой проектной деятельности | 4 | 4 |  |  |
| 30 | Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» | 2 | 2 |  |  |
| 31-32 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 4 | 4 |  | Май |
| 33 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов» | 2 | 2 |  |  |
| 34-35 | Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» | 4 | 4 |  |  |
| Итого | | **70**часов | | | |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (7 КЛАСС)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **занятия/ раздела** | **Тема раздела/ урока** | **Кол-во часов** | | | **Сроки** | **Сроки контрольных/**  **лабораторных работ** |
| **Всего** | **Теория** | **Практика** |
| **I** | КУЛИНАРИЯ | **14** |  |  | **1 четверть** |  |
| 1 | Вводное занятие. Экологические проблемы как результат деятельности человека | 2 | 2 |  | Сентябрь |
| 2 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 | 2 |  |  |
| 3 | Изделия из жидкого теста  Виды теста и выпечки | 2 | 2 |  |  |
| 4 | Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста | 2 | 2 |  |  |
| 5 | Технология приготовления изделий из песочного теста | 2 | 2 |  | Октябрь |
| 6 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. | 2 | 2 |  |  |
| 7 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 2 | 2 |  |  |
| **II** | ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА | **4** |  |  |  |  |
| 8 | Освещение жилого помещения.  Предметы искусства и коллекции в интерьере | 2 | 2 |  |  |
| 9 | Гигиена жилища | 2 | 2 |  | **2 четверть**  Ноябрь |
| **III** | ЭЛЕКТРОТЕХНИКА | **2** |  |  |  |  |
| 10 | Бытовыеприборы для уборки и создания микроклимата в помещении | 2 | 2 |  |  |
| **IV** | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ | **20** |  |  |  |  |
| 11 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства | 2 | 1 | 1 |  |
| 12 | Конструирование поясной одежды | 2 | 1 | 1 | Декабрь |
| 13 | Моделирование поясной одежды | 2 | 1 | 1 |  |
| 14 | Швейная машина. Уход за швейной машиной: чистка и смазка | 2 | 1 | 1 |  |
|  | *Технология изготовления*  *швейных изделий* | **12** |  |  |  |
| 15 | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани.  Критерии качества кроя | 2 |  | 2 |  |
| 16 | Подготовка и проведение примерки поясного изделия | 2 |  | 2 | **3 четверть**  Январь |
| 17 | Технология обработки среднего шва с застежкой-молнией | 2 |  | 2 |  |
| 18 | Технология обработки вытачек, боковых срезов | 2 |  | 2 |  |
| 19 | Обработка верхнего среза поясного изделия притачным поясом | 2 |  | 2 | Февраль |  |
| 20 | Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | 2 |  | 2 |  |
| **V** | ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА | **14** |  |  |  |  |
| 21 | *Ручная роспись тканей* | **4** |  |  |
| Понятие ручной росписи тканей.  Подготовка ткани к росписи | 2 | 2 |  |
| 22 | Технология горячего батика. Особенности выполнения узелкового батика | 2 |  | 2 |  |
|  | *Вышивание* | **10** |  |  | Март |
| 23 | Материалы и оборудование для вышивки.  Приемы подготовки ткани к вышивке | 2 | 1 | 1 |
| 24 | Ручные стежки и швы на их основе. Вышивание счетными швами | 2 |  | 2 |  |
| 25 | Вышивание по свободному контуру | 2 |  | 2 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 26 | Техника выполнения художественной белой и Владимировской гладью | 2 | 1 | 1 | **4 четверть**  Апрель |  |
| 27 | Атласная и штриховая гладь.  Французский узелок и рококо | 2 |  | 2 |
| **VI** | ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | **16** |  |  |  |  |
| 28-29 | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектов | 4 | 4 |  |  |
| 30 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 2 | 2 |  | Май |
| 31 | Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» | 2 | 2 |  |  |
| 32 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов» | 2 | 2 |  |  |
| 33 | Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» | 2 | 2 |  |  |
| 34-35 | Цели и задачи проектной деятельности.Составные части годового творческого проекта | 4 | 4 |  |  |
| Итого | | **70**часов | | | |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (8 КЛАСС)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Название темы урока** | **Кол-во часов** | | | **Сроки изучения темы** | **Сроки контрольных/лабораторных работ** |
| **Всего** | **Тео-рия** | **Прак**  **тика** |
| **I** | **ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА** | **5** |  |  | **1 четверть**  Сентябрь |  |
| 1 | Вводное занятие. Правила техники безопасности.Инструктаж по охране труда | 1 | 1 |  |
| 2 | Экология жилища. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения. | 1 | 1 |  |
| 3 | Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды | 1 | 1 |  |
| 4 | Водоснабжение и канализация в доме. Схемы горячего и холодного водоснабжения. Система канализации в доме | 1 | 1 |  |
| 5 | Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды | 1 | 1 |  | Октябрь |
| **II** | **ЭЛЕКТРОТЕХНИКА** | **11** |  |  |  |
| 6 | Бытовые электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов | 1 | 1 |  |
| 7-8 | Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации | 2 | 2 |  |
| 9-10 | Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов | 2 | 2 |  |
| 11-12 | Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. | 2 | 2 |  |
| 13-14 | Устройство и принцип работы бытового электрического утюга | 2 | 2 |  | **2 четверть** Ноябрь |
| 15-16 | Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.Творческий проект №1 "Разработка плаката по электробезопасности" | 2 | 2 |  |
| **III** | **СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА** | **6** |  |  |  |
| 17 | Бюджет семьи. Источники семейных доходов | 1 | 1 |  |
| 18 | Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета | 1 | 1 |  |  |
| 19 | Доходы и расходы семьи. Расходы на питание | 1 | 1 |  |
| 20 | Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг | 1 | 1 |  |
| 21 | Способы защиты прав потребителей.Технология ведения бизнеса | 1 | 1 |  |
| 22 | Сбережения. Личный бюджет | 1 | 1 |  |  |
| **IV** | **СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ** | **4** |  |  |  |  |
| 23 | Сферыпроизводстваи разделение труда | 1 | 1 |  |  |
| 24 | Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. | 1 | 1 |  |
| 25 | Профессиональное образование и профессиональная карьера. Творческий проект №2 "Мой профессиональный выбор" | 1 | 1 |  | Декабрь |
| 26 | Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Здоровье и выбор профессии | 1 | 1 |  |
| **V** | **ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** | **9** |  |  |  |
| 27-28 | Исследовательская и созидательная деятельность | 2 | 2 |  |
| 29-30 | Проектирование профессиональной деятельности. Создание макета творческого проекта | 2 | 2 |  |
| 31-32 | Обсуждение идей и исследований. Сбор и обработка необходимой информации | 2 | 2 |  |  |
| 33-34 | Корректировка деятельности. Оценка качества выполненной работы | 2 | 2 |  |
| 35-36 | Основные виды проектной документации. Исправление и доработка проектной документации | 1 | 1 |  |
| Итого | | 36 часов | | | |  |