**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ КСТОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ГИМНАЗИЯ № 4»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Принята на заседании педагогического совета 30.08.2019 №1 |  | Утвержденаприказом директора школы от 30.08.2019 №210  |

**Рабочая программа**

по технологии для 5 класса

на 2019 – 2020 учебный год

Учебники:

1. Технология. 5 кл.: учеб. для общеобразоват. организаций / (В.М. Казакевич и др.) ; под ред. В.М. Казакевича. – М. : Просвещение, 2019.

 **Автор-составитель: Образцова С.В.,**

**учитель технологии**

г. Кстово, 2019 г.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

**ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

**В познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

* Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* Ориентирование в видах и назначениях методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды;
* Ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* Владение методами творческой деятельности.

**В сфере созидательной деятельности** у учащихся будут сформированы:

* Умения организовывать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* Умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* Умения подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
* Умения подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
* Умения обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований спроса потенциальных потребителей;
* Умения проверять промежуточные и конечные результаты по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
* Способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
* Знание безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* Ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине.

**В мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

* Навыки согласовывать свои возможности и потребности;
* Ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
* Экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

**В эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

* Владения методами моделирования и конструирования;
* Умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности.

**В коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

* Способность бесконфликтного общения;
* Желание и готовность прийти на помощь товарищу;
* Способность к коллективному решению творческих задач.

**В физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

* Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* Развитие глазомера;
* Развитие осязания, вкуса, обоняния.

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

У учащихся будут сформированы:

* Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
* Способность моделировать планируемые процессы и объекты;
* Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
* Понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

У учащихся будут сформированы:

* Познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Темы, входящие в разделы программы** | **Количество часов** |
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности
 | 4 |
| 1. Производство
 | 4 |
| 1. Технология
 | 6 |
| 1. Техника
 | 6 |
| 1. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов
 | 8 |
| 1. Технологии обработки пищевых продуктов
 | 8 |
| 1. Технологии получения, преобразования и использования энергии
 | 6 |
| 1. Технологии получения, обработки и использования информации
 | 6 |
| 1. Технологии растениеводства
 | 8 |
| 1. Технологии животноводства
 | 6 |
| 1. Социальные технологии
 | 6 |
| Итого: | 68 |

**ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

 5класс

 Модуль1. **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

Теоретические сведения. Проектная деятельность. Этапы проекта. Что такое творчество. Возможные уровни творчества.

Практические работы. Обсуждение рекламных средств, которыми привлекают продавцы покупателя

Модуль 2. Производство

Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства

Практические работы. Сбор дополнительной информации о техносфере. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

Модуль 3. Технология

Теоретические сведения. Что такое технология и для чего она предназначена. Классификация производств и технологий.

Практические работы. Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной литературе.

Модуль 4. Техника

 Теоретические сведения. Что такое техника. Значение техники в производстве. Виды техники. Инструменты, механизмы и технические устройства

Практические работы. Составление иллюстрированных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Изучение правил безопасной работы при обработке древесных и текстильных материалов. Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных инструментов. Выполнение упражнений по пользованию инструментами.

Модуль 5. **Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов**

Теоретические сведения. Виды веществ и материалов. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Что такое сырье. Виды сырья. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое изображение формы предмета.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчетов об этапах производства. Определение назначения материала в зависимости от его свойств. Определение сминаемости материалов. Чтение и выполнение технического рисунка и эскиза детали. Разметка изделия изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Теоретические сведения. Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технология тепловой обработки овощей.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение качества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим и методом химического анализа. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Модуль 7. **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

Теоретические сведения. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Практические работы. Сбор дополнительной информации об энергии и областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию

Модуль 8. **Технологии получения, обработки и использования информации**

Теоретические сведения. Что такое информация в науке, технике, быту. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Модуль 9. Технологии растениеводства

 Теоретические сведения. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Лабораторно-практические и практические работы. Описание основных агротехнологических приемов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств растений. Классифицирование культурных растений по группам.

Модуль 10. Технологии животноводства

 Теоретические сведения. Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека. Животные на службебезопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка, науки.

Практические работы. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения потребностей человека, классифицировать эти потребности. Знакомство с правилами поведения при общении с животными.

Модуль 11. Социальные технологии

 Теоретические сведения. Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Практические работы. Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ КСТОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ГИМНАЗИЯ № 4»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Принята на заседании педагогического совета 30.08.2019 №1 |  | Утвержденаприказом директора школы от 30.08.2019 №210  |

 |  |   |

**Рабочая программа**

по технологии для 6 – 8 класса

на 2019 – 2020 учебный год

Учебники:

1. Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций - М.: Вентана-Граф, 2016.
2. Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций - М.: Вентана-Граф, 2017
3. Симоненко В.Д., Электов А.А., Гончаров Б.А. и др. Технология :8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций - М.: Вентана-Граф, 2018.

 **Автор-составитель: Образцова С.В.,**

**учитель технологии**

г. Кстово, 2018 г.

**ПЛАНИРУЕЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология», направление «Технология ведения дома»

**Личностные результаты**:

* Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Овладение установками, нормами и правилами организации труда
* Осознание необходимости общественно-полезного труда
* Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
* Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ
* 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
* Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера
* Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов
* Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры

**Метапредметные результаты** :

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
* Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
* Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
* Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации
* Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; организация и выполнение творческих работ по созданию проектного продукта
* Осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности
* Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками
* Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование средств и путей устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых трудовых процессах
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой

**Предметные результаты**:

*В познавательной сфере:*

* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
* Практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности
* Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
* Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда
* Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания
* Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач

*В трудовой сфере:*

* Планирование технологического процесса
* Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ
* Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
* Выполнение технологических операций
* Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
* Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
* Документирование результатов труда и проектной деятельности

*В мотивационной сфере:*

* Оценивание своей способности и готовности к труду
* Согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности
* Осознание ответственности за качество результатов труда
* Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
* Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
* Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями

*В эстетической сфере:*

* Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий
* Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
* Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ

*В коммуникативной сфере:*

* Формирование рабочей группы для выполнения проекта, установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество, построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителем
* Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
* Разработка вариантов рекламных образцов

*В физиолого-психологической сфере*

* Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
* Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
* Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
* Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название раздела** | **Кол-во часов по рабочей программе** |
| **6 класс** | **7 класс** | **8 класс** |
| **Технологии домашнего хозяйства*** 1. Интерьер кухни, столовой
	2. Интерьер жилого дома
	3. Комнатные растения в интерьере
	4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере
	5. Гигиена жилища
	6. Экология жилища
 | **3****1****2** | **3**21 | **2**2 |
| **Электротехника** 1. Бытовые электроприборы
 | **\_** | **1**1 | **6**6 |
| **Создание изделий из текстильных материалов**1. Свойства текстильных материалов
2. Конструирование швейных изделий
3. Моделирование швейных изделий
4. Швейная машина
5. Технология изготовления швейных изделий
 | **22**242212 | **22**242212 |  |
| **Художественные ремёсла**1. Декоративно-прикладное искусство
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства
3. Лоскутное шитьё
4. Вязание крючком
5. Вязание спицами
6. Ручная роспись тканей
7. Вышивание
 | **8**---44 | **10**46 |  |
| **Кулинария**1. Санитария и гигиена на кухне
2. Физиология питания
3. Бутерброды и горячие напитки
4. Блюда из круп и бобовых
5. Блюда из овощей и фруктов
6. Блюда из яиц
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря
9. Блюда из мяса
10. Блюда из птицы
11. Заправочные супы
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов
14. Изделия из жидкого теста
15. Виды теста и выпечки
16. Сладости, десерты, напитки
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет
 | **14****-****-****-****-****-****-****-****4****4****2****2****2** | **12****2****2****4****2****2** |  |
| **Семейная экономика**Бюджет семьи |  |  | **6**6 |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение**1. Сферы производства и разделение труда
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера
 |  |  | **4**22 |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **21** | **20** | **16** |
| **ВСЕГО ЧАСОВ** | **68** | **68** | **34** |

**ОСНОВНОЕ СОДНРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

6класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана жилого дома. Подбор совре­менных материалов для отделки потолка, стен, пола.

Тема. Комнатные растения в интерьере

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

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

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

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

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

 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.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину. Изготовление выкроек

Тема. Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки плечевого изделия.

Подготовка выкройки изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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 изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вязание крючком

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

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

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

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

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

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

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани­тарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвен­тарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества тер­мической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

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

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. 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 «Художественные ремёсла».

Разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вяза­ная игрушка» и др.

**7 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого дома. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом. Комплексная система управления «Умный дом»Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Профессия дизайнер.

*Практические работы:* выполнение электронной презентации или доклада «Освещение жилого дома», «Элементы системы «Умный дом»

**Тема. Гигиена жилища**

*Теоретические сведения. З*значение в жизни человека соблюдение чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная, еженедельная, генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные средства, применяемы при уходе за посудой и уборке помещения

*Лабораторно-практическая работа:* подбор моющих средств для уборки помещения

**Раздел «Электротехника»**

**Тема. Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья человека от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, робот-пылесос, их функция. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Практическая работа:* подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи

**Раздел «Кулинария»**

**Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*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-практическая работа:* Определение качества молока и молочных продуктов.

Тема. Изделия из жидкого теста

*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-практическая и практическая работы:*  Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

*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.

*Практическая работа:* Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

 *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.

*Практическая работа:* Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

 *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.

*Практическая работа:* Разработка меню.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

 *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.

*Практическая работа:* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

*Практическая работа:* Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в нату­ральную величину. Изготовление выкройки

Тема. Моделирование швейных изделий

 *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.

*Практическая работа:* Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

*Практическая работа:* Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Тема. Технология изготовления швейных изделий

 *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.

*Практическая работа:* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обра­ботка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

 *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.

*Практическая работа:* Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание

 *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.

*Практическая работа:* 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»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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

*Практическая работа:* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

 Разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «По­дарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

**8 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема. Экология жилища**

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

*Практическая работа:* Ознакомление с системой вентиляции в помещении

**Раздел «Электротехника»**

**Тема. Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте, в быту. Виды электронагревательных приборов. Отопительные электроприборы. Устройство и принцип работы фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств Правила безопасного пользования бытовыми электронагревательными приборами. Пути экономии электроэнергии в быту.

*Практические работы:* Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, фена для волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

**Раздел «Семейная экономика»**

**Тема. Бюджет семьи**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технологии построения семейного бюджета. Рациональное планирование расходов на основе 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.

*Практическая работа:* Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи.

Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров.

Выбор способа совершения покупки.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности.

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

**Тема. Сфера производства и разделение труда**

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

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Практическая работа:* анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда

**Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

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

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Пути получения профессии. Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых к человеку профессией и рынком труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

Возможности построения профессиональной карьеры

*Практическая работа:* анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации о возможностях получения профессионального образования.

Построение планов профессионального образования и трудоустройства

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация и оценка проекта

*Практические работы:* Обоснование темы проекта

Сбор информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта.

Подготовка документации с использованием ПК

Выполнение проекта и анализ результатов.

Презентация проекта

*Варианты проектов:* «Мой профессиональный выбор»