# Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Средняя школа № 7»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Рассмотрена на заседании Педагогического совета Протокол № 15 от «27» августа 2019г  | УТВЕРЖДЕНА приказом № 01-07/ 141 от «29» августа 2019г  |

**Рабочая программа учебного предмета технология**

**5 - 8 класс**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа является составной частью Основной образовательной программы основного общего образования школы № 7.

Программа разработана на основе следующих нормативных документов:

1.Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. №1897.(М-во образования и науки РФ, - 2-е изд. – М.: Просвещение,

2013)

2.Примерной программы по технологии (Примерная основная образовательная программа основного общего образования, [Электронный ресурс, http// fgosreestr.ru].

3. Федерального перечня учебников, утверждённого приказом Минпросвещения России от 28.12.2018 N 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»

 4.Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях СанПин №2.4.2.2821-10.

А также Примерной программы по учебному предмету авторов учебно-методического комплекта по технологии А. Т. Тищенко, Н. В.Синица, В. Д. Симоненко.

*Цели программы*:

• Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспективы их развития.

• Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

• Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

*Задачи программы:*

• освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

• освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

 *Ожидаемый результат*:

 5 класс:

По завершении учебного года обучающийся:

* характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
* характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
* называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
* разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
* объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
* приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
* объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
* составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
* осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
* осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
* конструирует модель по заданному прототипу;
* осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
* получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
* получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
* получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
* получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
* получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс:

* описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
* оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
* проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
* проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
* читает элементарные чертежи и эскизы;
* выполняет эскизы интерьера;
* освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
* применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
* получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
* получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
* получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс:

* называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
* характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
* перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
* объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
* выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
* конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
* следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов.
* получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс:

* называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
* характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
* называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
* называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
* характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
* перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;

• характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);

• объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;

* разъясняет функции модели и принципы моделирования;
* создает модель, адекватную практической задаче;
* отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
* составляет рацион питания, адекватный ситуации;
* планирует продвижение продукта;
* регламентирует заданный процесс в заданной форме;
* проводит оценку и испытание полученного продукта;
* описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
* получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
* получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
* получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
* получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
* получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

*Формы организации учебного процесса:*

•индивидуальные

•практические работы

•контрольные работы

•опрос в парах

•опрос

•групповые

•фронтальные

•беседа

•самостоятельные работы

•лабораторные работы

 **Описание места предмета «Технология» в учебном плане**

Учебный план школы отводит на изучение предмета Технология 238 учебных часов в течение 4 лет (2 часа в неделю в 5-7-х классах, в 8 классе - 1 час в неделю).Программа построена таким образом, чтобы объяснение учителя в той или иной форме составляло не более 0,2 урочного времени и не более 0,15 объема программного материала.

**Раздел 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

***Личностные результаты***

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;

12) профессиональное самоопределение

**5 класс:**

|  |
| --- |
| **Метапредметные УУД** |
| **регулятивные** | **познавательные** | **коммуникативные** |
| 1. Умение самостоятельно определять цели обучения, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей. 3. Умение осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. 4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. 5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. | 1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение по аналогии, индуктивное, дедуктивное и делать выводы. 2. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы для решения учебных и познавательных задач. 3. Смысловое чтение. 4. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной. 5. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.  | 1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. 2. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. |

**6 класс:**

|  |
| --- |
| **Метапредметные УУД** |
| **регулятивные** | **познавательные** | **коммуникативные** |
| 1. Умение самостоятельно определять цели обучения, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей. 3. Умение осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. 4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. 5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. | 1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение по аналогии, индуктивное, дедуктивное и делать выводы. 2. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы для решения учебных и познавательных задач. 3. Смысловое чтение. 4. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной. 5. Формирование компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ компетенции). Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.  | 1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. 2. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. |

**7 класс:**

|  |
| --- |
| **Метапредметные УУД** |
| **регулятивные** | **познавательные** | **коммуникативные** |
| 1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. 4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. 5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. | 1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение по аналогии, индуктивное, дедуктивное и делать выводы. 2. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. 3. Смысловое чтение. 4. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. 5. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ компетенции). Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.  | 1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. 2. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. |

**8 класс**

|  |
| --- |
| **Метапредметные УУД** |
| **регулятивные** | **познавательные** | **коммуникативные** |
| 1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. 4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. 5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. | 1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение по аналогии, индуктивное, дедуктивное и делать выводы. 2. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. 3. Смысловое чтение. 4. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. 5. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ компетенции). Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.  | 1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. 2. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. |

**Предметные результаты**

|  |
| --- |
| **5 класс** |
| **Технологии домашнего хозяйства** **Выпускник научится:**- выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.***Выпускник получит возможность научиться:****- выполнять декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления*.**Электротехника:****-**изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.***Выпускник получит возможность научиться:***-самостоятельно осуществлять подбор электроприборов для кухни.**Кулинария.****Выпускник научится:****-**самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей¸ яиц, фруктов, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы,- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; - применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;- соблюдать правила этикета за столом.***Выпускник получит возможность научиться:****• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;**• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ.***Растениеводство.****Выпускник научится:****-**выбирать культуры, планировать их размещение на участке, выполнять основные технологические приёмы выращивания растений с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.***Выпускник получит возможность научиться:****-применять технологии при аранжировке цветочных композиций.***Создание изделий из текстильных материалов.****Выпускник научится:**-изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;- работать на швейной машине;- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.**-** выполнять художественную отделку швейных изделий;***Выпускник получит возможность научиться:****• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;**• определять и исправлять дефекты швейных изделий;**• выполнять художественную отделку швейных изделий;**-определять основные стили в одежде и современные направления моды.***Художественные ремёсла.****Выпускник научится:**-овладеть приемами изготовленияизделийдекоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.***Выпускник получит возможность научиться:***--выполнять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.**Технологии творческой и опытнической деятельности.****Выпускник научится:**-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 проектнойдокументации;- готовить пояснительную записку к проекту; - оформлять проектные материалы; - представлять проект к защите.- следовать технологии, в процессе изготовления субъективно нового продукта;- проводить анализ потребностей в материальных продуктах;- анализировать принципы организации рекламы, способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности; - характеризовать рекламу как средство формирования потребностей.***Выпускник получит возможность научиться:****• самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;**• использовать догадку, озарение, интуицию;**• использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как абстрагирование от привходящих факторов, проверка на совместимость с другими известными фактами;**• использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;**• использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, художественный вымысел,* *• целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;**• осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.* |

|  |
| --- |
| **6 класс** |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности.****Выпускник научится:**− 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, пользоваться основными видами проектной документации; − готовить пояснительную записку к проекту; − оформлять проектные материалы; − представлять проект к защите.***Выпускник получат возможность научиться:****• самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;**• использовать догадку, озарение, интуицию;**• использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как абстрагирование от привходящих факторов, проверка на совместимость с другими известными фактами;**• использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;**• использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, художественный вымысел,* *• целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;**• осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.***Создание изделий из текстильных материалов.****Выпускник научится:**- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине ;- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант; - читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; - подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия.***Выпускник получат возможность научиться:****• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;**• определять и исправлять дефекты швейных изделий;**• выполнять художественную отделку швейных изделий;**-определять основные стили в одежде и современные направления моды.***Кулинария.****Выпускник научится:**• работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда;-определять доброкачественность рыбы,мяса,птицы;-- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; - применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;- соблюдать правила этикета за столом.***Выпускник получит возможность научиться:****• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;**• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;**• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;* *• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.***Художественные ремесла.****Выпускник научится:**• подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами;- читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами;-овладеет навыкамивызания крючком и спицами.***Выпускник получит возможность научиться:****-составлять схему для вязания;*-вязать самостоятельно изделие крючком и спицами.**Растениеводство.****Выпускник научится:****-**выбирать культуры, планировать их размещение на участке, выполнять основные технологические приёмы выращивания растений с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.***Выпускник получит возможность научиться:****-применять технологии при аранжировке цветочных композиций.***Технологии домашнего хозяйства** **Выпускник научится:***-*разрабатывать и оформлять интерьер жилoгo помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;-планировать размещение светильников.***Выпускник получит возможность научиться:****-размещать предметы коллекционирования в интерьере.* |
| **7 класс** |
|
| **Технологии домашнего хозяйства.****Выпускник научится:**- соблюдать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений;- находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства;- определять современные стили в интерьере.***Выпускник получит возможность научиться:****- изготавливать декоративные изделия для оформления интерьера дома.***Электротехника.****Выпускник научится:**- осознавать роль электрической энер­гии в нашей жизни и необходимость ее экономии.- находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов.***Выпускник получит возможность научиться:****- рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.***Кулинария.****Выпускник научится:**-самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов; -молока и молочных продуктов, яиц;- рыбы, мяса, птицы;- различных видов теста, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. ***Выпускник получит возможность научиться:***-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;-выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках ,углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;-экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда; сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;-определять виды экологически загрязнённых пищевых продуктов; оценивать влияние техногенных сфер на окружающую среду и здоровье человека;-выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.**Создание изделий из текстильных материалов.****Выпускник научится:****-**изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий;-пользуясь технологической документацией, обрабатывать технологические узлы;-читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;-осуществлять уход(чистка,смазка) за швейной машинкой. ***Выпускник получит возможность научиться:***-*выполнять моделирование плечевого изделия;**- выполнять художественную отделку швейных изделий;**- определять основные стили в одежде и современные направления мод;**-осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов.***Художественные ремёсла.****Выпускник научится:**-овладеют навыками росписи по ткани;-подбирать материалы и инструменты для выполнения росписи по ткани.***Выпускник получит возможность научиться:***- выполнять изделия декоративно-прикладного искусства.**Технологии творческой и опытнической деятельности.****Выпускник научится:**- 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 цены произведённого продукта как товара на рынке; - разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.***Выпускник получит возможность научиться:****• самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;**• использовать догадку, озарение, интуицию;**• использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как абстрагирование от привходящих факторов, проверка на совместимость с другими известными фактами;**• использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;**• использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, художественный вымысел,* *• целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;**• осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.***Растениеводство.****Выпускник научится:**-приводить рассуждения , содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий,-применять способы вегетативного способа размножения культурных растений.***Выпускник получит возможность научиться:****-определять виды удобрений и способы их внесения,**-применять способы аранжировки цветочных композиций,**-применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.*  |

|  |
| --- |
| **8 класс** |
| **Семейная экономика**.**Выпускник научится:**-классифицировать источники семейных доходов; -анализировать бюджет семьи;-выявлять потребности семьи;-рационально распределять семейного бюджет;-сопоставлять доходы и расходы семьи;-рационально совершать покупки с учетом качества товаров и услуг;-классифицировать потребности семьи и пути их удовлетворения;-узнает способы защиты прав потребителей.-*технологии ведения бизнеса;* *-оценке возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета;**-планировать предпринимательскую деятельность и рассчитывать прибыль.***Технологии домашнего хозяйства****Выпускник научится:**-планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; -подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; -характеризировать основные элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах;-различать современные системы фильтрации воды; современные приточно-вытяжные вентиляции в помещении.***Выпускник получит возможность научиться:***-планировать система безопасности жилища.**Электротехника.****Выпускник научится:**-разбираться в адаптированной для школьников технико­-технологической информации по электротехнике и ориен­тироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифициро­ванных приборов и аппаратов, составлять простые электри­ческие схемы цепей бытовых устройств и моделей;-осуществлять технологические процессы сборки или ре­монта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.***Выпускник получит возможность научиться:***-составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя до­полнительные источники информации (включая Интер­нет);-осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.**Технологии творческой и опытнической деятельности.****Выпускник научится:**- 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 цены произведённого продукта как товара на рынке; - разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.***Выпускник получит возможность научиться:****• самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;**• использовать догадку, озарение, интуицию;**• использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как абстрагирование от привходящих факторов, проверка на совместимость с другими известными фактами;**• использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;**• использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, художественный вымысел,* *• целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;**• осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.***Современное производство и профессиональное самоопределение****Выпускник научится:**-находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства;- сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии; -различать сферы современного производства и разделении труда на производстве.***Выпускник получит возможность научиться:****-выстроить траекторию профессионального самоопределения.* |
|

**Раздел 2. Содержание учебного предмета.**

**5 класс**

 **Технологии домашнего хозяйства.**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой.**

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.

*Практическая работа № 1-2*

Выполнение проекта.

*Практическая работа № 3*

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

*Самостоятельная работа №3*

Определение темы для изготовления будущего проектного изделия. Проработка идеи. Зарисовка.

*Самостоятельная работа №4*

Выполнение эскизов стилизованных изображений.

*Самостоятельная работа №5*

Зарисовка орнаментальной композиции**.**

**Электротехника.**

**Тема 2. Бытовые электроприборы.**

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

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

**Кулинария**

**Тема 1. Санитария и гигиена на кухне.**

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.

*Практическая работа № 31*

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

**Тема 2. Физиология питания.**

 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.

*Практическая работа №32*

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки.**

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.

*Практическая работа №33-34*

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 4. Блюда из яиц**

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.

*Практическая работа № 38*

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

**Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

 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.

*Практическая работа № 39-40*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 6. Блюда из овощей и фруктов.**

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. 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.

*Практическая работа № 35-36*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Приготовление салата из сырых овощей.

Дегустация блюд. Оценка качества.

*Практическая работа №37*

Приготовление салата из варёных овощей.Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.**

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.

*Практическая работа №41*

Разработка меню завтрака*.*

*Практическая работа№42*

Сервировка стола к завтраку.

**Создание изделий из текстильных материалов.**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов.**

 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. 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.

*Лабораторная работа №1*

Определение лицевой и изнаночной стороны ткани.

Определение направления долевой нити в ткани.

*Лабораторная работа №2*

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

 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. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Практическая работа №17*

Снятие мерок для построения чертежа конструкции проектного изделия.

*Практическая работа №18*

Построение основы чертежа конструкции в масштабе 1:4.

*Практическая работа №19-20*

Построение чертежа конструкции проектного изделия в натуральную величину.

*Самостоятельная работа №10*

Зарисовка модели проектного изделия.

*Практическая работа №21*

Моделирование,исходя из эскиза.

Подготовка выкройки к раскрою.

**Тема 3. Швейная машина.**

 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.

*Практическая работа№ 7-8*

Подготовка швейной машины к работе.

*Практическая работа №9-10*

Овладение навыками работы на швейной машине.

*Практическая работа №11-12*

Изготовление образцов машинных швов.

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

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

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

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

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

*Практическая работа №22*

Раскрой швейного изделия

*Практическая работа № 23*

Подготовка деталей кроя к обработке.

*Практическая работа №24*

Подготовка деталей кроя к обработке.

*Практическая работа №25-26*

Обработка мелких деталей.

*Практическая работа №27-28*

Обработка срезов фартука

*Практическая работа №29-30*

Обработка бретелей и деталей пояса.

 **Художественные ремёсла.**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.**

*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.

*Самостоятельная работа №3*

Определение темы для изготовления будущего проектного изделия. Проработка идеи. Зарисовка.

Экскурсия в музей. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

**Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.**

*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.

*Самостоятельная работа №4*

Выполнение эскизов стилизованных изображений.

*Самостоятельная работа №5*

Зарисовка орнаментальной композиции.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

**Тема 3. Лоскутное шитьё.**

*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.

*Практическая работа № 3-4*

Определение техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Изготовление шаблона.

*Самостоятельная работа №7*

Формулирование цели и проблемы проекта. Анализ идей.

*Самостоятельная работа №8*

Определение способов решения исследуемой проблемы.

Эскизирование.

*Практическая работа №15-16*

Стачивания деталей изделия.

*Самостоятельная работа №9*

Расчет стоимости затрат, составление доклада к защите проекта.

**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.

*Практическая работа.*

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.

**6 класс:**

**Технологии домашнего хозяйства.**

**Тема 1. Интерьер жилого дома.**

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление

интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Практическая работа№1-2-3*

Работа над проектом.

*Самостоятельная работа №1*

Выполнение эскиза зонирования детской комнаты.

*Самостоятельная работа №3*

Обоснование темы проекта. Проработка эскиза.

**Тема 2. 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.

*Самостоятельная работа №2*

Выполнения эскиза размещения комнатных растений в интерьере.

.

**Кулинария**

**Тема 1. Физиология питания.**

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

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

*Самостоятельная работа №4*

Определение суточной дозы потребности в микроэлементах

Исходя из возрастных особенностей.

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

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.

*Самостоятельная работа №5*

Составление технологической карты.

*Практическая работа№3-4*

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

**Тема 3. Блюда из мяса.**

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.

*Самостоятельная работа №6*

Определение суточной нормы мяса в рационе.

*Самостоятельная работа №7*

Составление технологической карты.

*Практическая работа №5*

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

**Тема 4. Заправочные супы.**

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.

*Самостоятельная работа №8*

Составление технологической карты, приготовления супа.

**Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.**

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

*Самостоятельная работа №9*

Составление меню обеда.

*Самостоятельная работа №10*

Разработка сервировки стола исходя из составленного меню.

*Практическая работа№6*

Приготовление обеда.

**Создание изделий из текстильных материалов.**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов.**

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.

Л*абораторная работа№1*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

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.

*Практическая работа№7*

Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия в натуральную величину.

*Практическая работа №8*

Построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4.

*Практическая работа№9*

Построение чертежа плечевого изделия в натуральную величину.

*Практическая работа №10*

Построение чертежа плечевого изделия в натуральную величину.

*Практическая работа№11*

Моделирование лифа.

Подготовка выкройки к раскрою

**Тема 3. 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.

*Практическая работа.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Швейная машина.**

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.

*Практическая работа№14*

Выполнение образцов машинных швов, применяемых при обработке изделия.

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.**

Технология изготовления поясного швейного изделия. 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.

*Практическая работа№15*

Подготовка изделия к примерке.

*Практическая работа№16*

Проведение примерки, устранение дефектов.

*Практическая работа№17*

Обработка проектного изделия.(Среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов)

*Практическая работа№18*

Обработка проектного изделия (обработка горловины изделия).

*Практическая работа№19*

Обработка проектного изделия (обработка боковых срезов).

*Практическая работа№20*

Обработка проектного изделия (нижнего среза швейного изделия).

*Практическая работа№21*

Обработка проектного изделия (окончательная отделка изделия).

**Художественные ремёсла.**

**Тема 1. Вязание крючком.**

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

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

*Самостоятельная работа №14*

Определение проектного изделия на основе печатных источников и ИКТ.

*Практическая работа№22*

Вывязывание полотна несколькими способами.

*Практическая работа№23*

Выполнение вязания по кругу.

**Тема 2. 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.

*Практическая работа№24*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

**Технологии творческой и опытнической деятельности.**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практическая работа№1-2*

Работа над проектом.

*Практическая работа№3*

Работа над проектом.

*Самостоятельная работа №9*

Составление меню обеда.

*Самостоятельная работа №10*

Разработка сервировки стола исходя из составленного меню.

*Практическая работа№6*

Приготовление обеда.

*Самостоятельная работа №11*

Определение темы проектного изделия.

*Самостоятельная работа №14*

Определение темы проектного изделия на основе печатных источников и ИКТ.

Самостоятельная работа №15

Составление плана выполнения проектного изделия.

Практическая работа№25-26

Выполнение проектного изделия.

Практическая работа№27-28

Выполнение проектного изделия.

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.

**Растениеводство.**

Технологии выращивания растений рассадным способом.

Планировка и подготовка почвы к посадке рассады. Уход. Полив. Рыхление. Подкормка.

*Практическая работа№29-30*Подготовка почвы к посадке рассады. *Практическая работа№31-32*Посадка рассады.

**7 класс:**

**Технологии домашнего хозяйства.**

**Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.**

*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.

*Самостоятельная работа №1*

Выполнение эскиза размещения светильников в интерьере.

*Самостоятельная работа №2*

Выполнение эскиза способов размещения коллекций в интерьере.

**Тема 2. Гигиена жилища.**

*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.

*Самостоятельная работа №3*

Составление плана уборки своей комнаты.

**Тема 3. Бытовые электроприборы.**

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.

*Самостоятельная работа №4*

Подбор бытовых приборов для создания микроклимата в помещении.

**Кулинария.**

**Тема 1. Физиология питания. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.**

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.

*Практическая работа№3*

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема 2. Изделия из жидкого теста.**

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.

*Практическая работа№4-5*

Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема 3. Виды теста и выпечки.**

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 №6-7*

Приготовление изделий из слоеного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема 4. Сладости, десерты, напитки.**

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№ 8-9*

Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.**

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.

*Самостоятельная работа №5*

Составление технологической карты блюда.

*Практическая работа№10-11*

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

*Практическая работа№12-13*

Приготовление блюд по составленному меню.

**Создание изделий из текстильных материалов.**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов.**

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.

*Лабораторная работа№1*

Определение сырьевого состава и изучение их свойств.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

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

*Практическая работа№14*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 .

*Практическая работа№15*

Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину.

*Практическая работа№17*

Подготовка выкройки к раскрою.

**Тема 3. Моделирование швейных изделий.**

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 №16*

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Швейная машина.**

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

*Практическая работа№19*

Изготовление образцов машинных швов.

Уход за швейной машиной: чистка, смазка.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.**

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 бантовой 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№18*

Изготовление ручных швов, применяемых при изготовлении изделия.

*Практическая работа№20*

Раскрой швейного изделия.

*Практическая работа№21*

Выполнение примерки и устранение дефектов.

*Практическая работа№22*

Обработка вытачек, складок.

*Практическая работа№23*

Обработки среднего (бокового) шва юбки с застежкой молнией.

*Практическая работа№24*

Обработка верхнего среза юбки.

*Практическая работа№25*

Обработка нижнего среза юбки.

**Художественные ремёсла.**

**Тема 1. Ручная роспись тканей.**

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.

*Самостоятельная работа №8*

Выполнение эскиза для росписи ткани.

*Практическая работа.№26*

Выполнение образца росписи.

**Тема 2. Вышивание.**

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№27*

Выполнение образцов швов.

*Практическая работа№28*

Выполнение образца гладьевых швов.

*Практическая работа№29*

Выполнение образца в технике художественной глади.

**Технологии творческой и опытнической деятельности.**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проект.

*Практическая работа №1-2*

Выполнение проекта « Умный дом».

*Практическая работа№10-11*

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

*Практическая работа№12-13*

Приготовление блюд по составленному меню.

*Самостоятельная работа №6*

Выполнение эскиза модели.

*Самостоятельная работа №7*

Подготовка пояснительной записки.

*Самостоятельная работа №8*

Эскиз проектного изделия.

*Практическая работа№30*

Выполнение проектного изделия.

Творческий проект по разделу

«Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

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

**Растениеводство**

*Практическая работа№31-32*

Подготовка почвы, посев и посадка посадочного материала.

**8 класс**

**Технологии домашнего хозяйства.**

**Тема 1. Экология жилища**

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.

*Практическая работа №9*

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение коммуникационных систем.

**Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме.**

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.

*Практическая работа № 10*

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

**Тема 3.Ремонтно-отделочные работы в доме.**

Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях. Экологическая безопасность материалов и технологий. Назначение и виды обоев. Технология наклейки обоев. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

*Практическая работа № 8*

Подобрать экологически безопасные отделочные материалы с помощью ИКТ.

**Электротехника**

**Тема 1. Бытовые электроприборы.**

*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. 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 их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

*Практическая работа №12*

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

**Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии.**

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 её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Практическая работа № 13*

Чтение простой электрической схемы.

**Тема3. Электротехнические устройства с элементами автоматики.**

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.

*Практическая работа №14*

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

**Семейная экономика.**

**Тема 1. Бюджет семьи**

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.

*Практическая работа №1*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи

*Практическая работа №2*

Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.

*Практическая работа №3*

Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

*Практическая работа №4*

Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

**Технологии творческой и опытнической деятельности**

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

*Практические работы № 5*

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

*Практические работы. № 6*

Выполнение проекта по теме «Семейный бюджет», анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки.

*Практические работы № 7*

Выполнение проекта по теме «Бизнес- план семейного предприятия», анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки.

*Практические работы № 11*

Выполнение проекта по теме «Дом будущего», анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки.

*Практическая работа № 17*

Выполнение проекта по теме «Мой профессиональный выбор» анализ.

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.

**Современное производство и профессиональное самоопределение.**

**Тема 1. Сферы производства и разделение труда**

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.

*Практическая работа №15*

*Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

**Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера.**

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.

*Практическая работа №16*

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

**Растениеводство.**

**Тема 1.Виды цветников, клумб.**

Разновидности посадок и их планирование. Цветники и клумбы. Структура и форма клумб. Ковровые цветники. Уход за цветником. Разновидности цветов. Однолетники, двулетники. Многолетники. Создание проектов «Моя клумба». Защита проектов «Моя клумба» в виде презентаций. Цветовые гаммы цветников и клумб. Миксбордер. Альпинарий. Стили. Альпийская горка. Виды и формы альпийских элементов. Растения для альпинария. Приподнятая клумба. Мини-альпинарий. Растения для него.

*Практическая работа № 18*

Цветовая прорисовка цветника, подбор растений с помощью компьютера.

**Тема 2 .Ландшафтный дизайн.**

Ландшафтный дизайн модное направление в современном дизайне, которое ранее называлось садово-парковым искусством, объединяя природу и художественное творчество. Подбор растений для разных климатических условий, размещение и группировка их сочетается с архитектурными сооружениями, водоёмами, дорогами, скульптурой. История садового искусства.

*Практическая работа № 19*

Изучение растений, используемых для ландшафтного дизайна. Уход.

**Раздел 3.Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование раздела | Количество часов по классам | Итого |
| 5 класс | 6 класс | 7 класс | 8 класс |
| 1 | Технологии домашнего хозяйства | 6 | 7 | 4 | 3 | 21 |
| 2 | Электротехника | 1 | - | 1 | 3 | 5 |
| 3 | Кулинария | 14 | 12 | 14 | - | 40 |
| 4 | Создание изделий из текстильных материалов | 30 | 29 | 30 | - | 89 |
| 5 | Художественные ремесла | 13 | 16 | 16 | - | 45 |
| 6 | Семейная экономика | - | - | - | 8 | 8 |
| 7 | Современное производство и профессиональное самоопределение | - | - | - | 4 | 4 |
| 8 | Технологии творческой и опытнической деятельности | (из них)18 | (из них22) | (из них 18) | 12 | 12 |
| 9 | Растениеводство | 2 | 4 | 2 | 4 | 12 |
| 10 | Введение | 2 |  | 1 |  | 2 |
|  | Итого | 68 | 68 | 68 | 34 | 238 |