Краснодарский край

муниципальное образование Брюховецкий район

ст. Переясловская

Государственное казенное специальное учебно-воспитательное

учреждение закрытого типа общеобразовательная школа

 Краснодарского края

 УТВЕРЖДЕНО

 решением педагогического совета

 от 29 августа 2019 года протокол №1

 Председатель

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. А. Лысенков

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По технологии

(Направление «Технологии ведения дома»

Уровень образования (класс) основное общее (5-8 классы)

Количество часов 374

Учитель

Программа разработана в соответствии с ФГОС основного общего образования и на основе авторской программы по технологии для 5-8 классов А.Т. Тищенко, Н. В. Синицы. Технология: программа: 5-8 классы. /под редакцией А.Т. Тищенко. — М.: Вентана-Граф, 2015.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:
• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

**Метапредметные результаты** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:
• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
• комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

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

*в познавательной сфере*:

• практическое освоение обучающимися основ проектно­-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;

* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ре производства;

*в трудовой сфере:*

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

*в мотивационной сфере:*

* оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения
* сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда; рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной орга­низации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

* практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и пись­менной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

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

**1.Технологии ведения дома**

***Ученик научится***

Находить сведения в учебной литературе, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

выполняют в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов

***Ученик получит возможность научиться***

Грамотно пользоваться графической документацией технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов, имеющих инновационные элементы.

**2. Электротехника**

***Ученик 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;

***Ученик получит возможность научиться***

Составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет).

**3. Кулинария**

***Ученик 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, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления. Санитарно- гигиенические требования и правила безопасной работы.

***Ученик получит возможность научиться***

Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях, применять различные способы обработки пищевых продуктов, с целью сохранения в них питательных веществ;

Применять основные способы заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом;

Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;

**4. Создание изделий и поделочных материалов**

Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно- прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно- тепловую обработку изделий.

***Ученик получит возможность научиться***

Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;

Выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;

**5. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

***Ученик научится***

Планировать и выполнять учебные технологические проекты и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, планировать этапы выполнения работ, составлять технологическую карту изготовления изделия, осуществлять технологический процесс, контролировать ход и результаты выполнения проекта;

Представлять результаты выполнения проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту, оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

***Ученик получит возможность научиться***

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических операций, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта.

**6. Современное производство и профессиональное самоопределение**

***Ученик научится***

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

***Ученик получит возможность научиться***

Планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства, оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**Содержание учебного предмета**

**Направление «Технологии ведения дома»**

**5 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства».**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

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. Современные стили в оформлении кухни.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

**Раздел «Кулинария»**

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

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

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

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

**Тема 2. Физиология питания**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

 *Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. 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. Сор та и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

**Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп.

**Тема 5. Блюда из овощей и фруктов**

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

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

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

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

 Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входя щи ми 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. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей.Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

**Тема 6. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку,в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюд из яиц.

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

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Сервировка стола к завтраку.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного

современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани.

Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

 Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работ ы.* Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы с ножницами.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная маши на с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к раб те: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки на верх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Заправка швейной машины нитками. Исследование работы регулирующих механизмов.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

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

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 подогну того 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: при утюживание, 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 фартука, юбки. Обработка накладных

карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия в музей этнографии. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

**Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметовдекоративно-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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Создание графической композиции, орнамента на ПК.

**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». Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вари антов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия.

Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» («Планирование кухни-столовой»).

Творческий проект по разделу «Кулинария» («Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»).

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» («Наряд для завтрака»).

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» («Лоскутное изделие для кухни - столовой»).

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

**6 класс**

**Раздел «Оформление интерьера»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

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. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

 *Лабораторно-практические работы.*

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка. Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

**Раздел « Кулинария»**

**Тема 1. 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. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. 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 работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

**Тема 2. 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.

*Лабораторно-практические работы.*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

**Тема 3. Блюда из птицы**

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 работы.*

Приготовление блюда из птицы.

**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

*Лабораторно-практические работы.*

Приготовление заправочного 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

*Лабораторно-практические работы.*

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

**Раздел «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.

 *Лабораторно-практические работы.*

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.

 *Лабораторно-практические работы.*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

**Тема 3. Моделирование швейных изделий**

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.

*Лабораторно-практические работы.*

Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

**Тема 4. Швейная машина**

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейным машинам.

*Лабораторно-практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки.

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

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Правила безопасной работы утюгом. 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. Классификация машинных швов: соединительные (взаутюжку и 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. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

 *Лабораторно-практические работы.*

Раскрой швейного изделия. Изготовление ручных и машинных швов. Примерка изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины проектного изделия. Обработка боковых срезов. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Вязание крючком.**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

**Тема 3. Вязание спицами.**

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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

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

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

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

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**7 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

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

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные,

светодиодные. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые.

Предметы искусства и коллекции в интерьере.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

**Тема 2. Гигиена жилища**

Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Генеральная уборка кабинета технологии.

**Тема 3. Бытовые электроприборы**

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

**Раздел « Кулинария»**

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

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Молочные продукты. Кисломолочные продукты. Сыр. 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.

*Лабораторно-практические работы.*

Определение качества молока и молочных продуктов.

**Тема 2. Изделия из жидкого теста**

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста.

*Лабораторно-практические работы.*

Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема 3. Виды теста и выпечки**

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них.

*Лабораторно-практические работы.*

Приготовление изделий из пресного слоёного и песочного теста.

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

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Виды десертов. Их значение в питании человека. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс.

*Лабораторно-практические работы.*

Приготовление сладких блюд и напитков.

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

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила поведения за столом и пользования десертными прибора ми. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические работы.*

Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК

**Раздел «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.

*Лабораторно-практические работы.*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

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

*Лабораторно-практические работы*.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

**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.

*Лабораторно-практические работы.*

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.

*Лабораторно-практические работы.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом.

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. 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.

*Лабораторно-практические работы.*

Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Ручная роспись тканей**

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические работы.*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**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.

*Лабораторно-практические работы.*

Выполнение образцов швов прямыми, петле образными, 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 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Умный дом», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

**8 класс**

**Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1.Экология жилища.**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

**Тема2.Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации.**

*Теоретическиесведения.*Схемыгорячегоихолодноговодоснабжениявмногоэтажномдоме.Системаканализациивдоме.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение конструкции типового смывного бачка (на учебном стенде).

**Раздел 2 «Электротехника»**

**Тема 1.Бытовые электоприборы.**

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы.

Правила безопасного пользования бытовыми электро приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

**Тема2.Электромонтажные и сборочные технологии.**

*Теоретические сведения.* Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Инструменты для электромонтажных работ. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы.

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

*Теоретические сведения.*

Работа счётчика электрической энергии. Способы расхода и стоимости электрической энергии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

**Раздел 3 «Семейная экономика»**

**Тема 1.Бюджет семьи.**

*Теоретические сведения*. Источники семейных доходов и бюджет семьи.

Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.

Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

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

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

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

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

**Раздел 4 «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

**Тема1.Сферы производства и разделение труда.**

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

Уровни квалификации и уровни образования. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

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

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

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

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

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

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

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение плановпрофессиональногообразованияитрудоустройства.Составлениепланафизическойподготовкикпредполагаемойпрофессии.

**Раздел 4 «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**

**Тема1.Исследовательскаяисозидательная деятельность**

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

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

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации с помощью ПК.

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

|  |
| --- |
| **Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.** |
| **Раздел, темы** | **Кол-во часов** | **Основное содержание по темам** | **Основные виды деятельности обучающихся****(на уровне учебных действий)** |
|  |  | **Технология 5 класс (68ч)** |  |
| **Раздел 1. «Технология домашнего хозяйства** | **2** |  |  |
| Тема 1.Интерьер кухни, столовой. | 2 | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни на ПК. | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК |
| **Раздел 2. «Электротехника»**  | **1** |  |  |
| Тема 1.Бытовые электроприборы | 1 | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | Изучить потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучить принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| **Раздел 3. «Кулинария»**  | **14** |  |  |
| Тема 1.Санитария и гигиена на кухне | 1 | 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. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком | Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Организовывать рабочее место.Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. |
| Тема 2.Физиология питания | 1 | 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 | Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |
| Тема 3.Бутерброды и горячие напитки | 2 | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао | Приготавливать и оформлять бутерброды.Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.Подсушивать хлеб для канапе в жаровочном шкафу или тостере.Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.Знакомиться с профессией пекарь |
| Тема 4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий  | 2 | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомство с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.Знакомиться с профессией повар |
| Тема 5.Блюда из овощей и фруктов | 4 | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. | Определить доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного украшения салатов.Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.Готовить салат из сырых овощей или фруктов.Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей.Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| Тема 6.Блюда из яиц | 2 | 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. | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.Готовить блюда из яиц.Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтра ку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. | Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку.Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. |
| **Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов»**  | **22** |  |  |
| Тема 1.Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения | 4 | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучить характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей.Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.Оформлять результаты исследований |
| Тема 2.Конструирование швейных изделий | 4 | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертежах швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.Копировать готовую выкройку.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий |
| Тема 3.Швейная машина | 4 | 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.  | Изучить устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины.Овладеть безопасными приемами труда |
| Тема 4.Технология изготовления швейных изделий  | 10 | 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 за крытым 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 от крытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). | Определять способ подготовки вида ткани к раскрою.Выполнять экономическую раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припуска на швы.Выкраивать детали швейного изделия.Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание.Изготовлять образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.Овладеть безопасными приемами труда.Знакомиться с профессиями закройщик и портной |
| **Раздел 5. «Художественные ремесла»**  | **8** |  |  |
| Тема 1.Декоративно-прикладное искусство  | 1 | 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 на родных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.  | Изучить лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.Зарисовать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России.Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| Тема 2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства  | 3 | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в ком позиции. 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. | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. |
| Тема 3.Лоскутное шитье  | 4 | 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 | Изучать различные виды техники лоскутного шитья.Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора.Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги.Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья |
| **Раздел 6. «Технологии творческой и опытнической деятельности»**  | **21** |  |  |
|  |  | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Со ставные части годового творческого проекта пятиклассников. 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 проекта. | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цели и задачи творческих деятельности.Изучать этапы выполнения проекта.Выполнять проект по разделу «Кулинария».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла».Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.Подготавливать электронную презентацию проекта.Составлять доклад для защиты творческого проекта.Защищать творческий проект. |
|  |  | **Технология. 6 класс. (102ч)** |  |
| **Раздел, тема** | **Кол-во****часов** | **Основное содержание материала темы** | **Основные виды деятельности обучающихся****(на уровне учебных действий)** |
| **Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»** | **6** |  |
| Тема1.Интерьер жилого дома  | 2 | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зона 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. | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др. |
| Тема2.Комнатные растения в интерьере | 4 | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений вин- терьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник. | Выполнять перевалку(пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник. |
| **Раздел 2. «Кулинария»**  | **21** |  |  |
| Тема1.Блюда из рыбыи нерыбных продуктов моря | 6 | 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 продуктовморя. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовыхблюд. | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.Планировать последовательность технологических операцийпо приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.Определять качество термической обработки рыбных блюд.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.Знакомиться с профессией повар. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. |
| Тема2.Блюда из мяса | 6 | 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 иинвентарь, 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 | Определять качество мяса органолептическими методами.Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операцийпо приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса.Осваивать безопасные приёмы труда.Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| Тема3.Блюда из птицы | 3 | 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. | Определять качество птицы органолептическими методами.Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы.Планировать последовательность технологических операций.Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.Находить и предъявлять информацию о блюдах из птицы. |
| Тема4.Заправочные супы | 3 | 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. | Определять качество продуктов для приготовления супа.Готовить бульон.Готовить и оформлять заправочный суп.Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов.Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда при работе с горячей жидкостью.Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.Находить и предъявлять информацию о различных супах. |
| Тема 5.Приготовление обеда.Сервировка стола к обеду. | 3 | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовымиприборами | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола. |
| **Раздел 3. «Создание****Изделий из****текстильных****материалов»** | **35** |  |
| Тема1.Свойства текстильных материалов | 4 | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. | Составлять коллекции тканейи нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.Находить и предъявлять информацию о современных материалах. |
| Тема2.Конструирование швейных изделий | 5 | 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. | Снимать мерки с фигуры человекаи записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий. |
| Тема3.Моделирование швейных изделий  | 3 | 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 краскрою. | Выполнять эскиз проектного изделия.Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах.Изучать приёмы моделирования. отрезной плечевой одежды.Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д.Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства. |
| Тема4.Швейная машина | 3 | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, вязанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы.Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки.Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.Выполнять обмётывание петли на швейной машине.Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине.Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц. |
| Тема5.Технология изготовления швейных изделий  | **20** | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. 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. Классификация машинных швов: соединительные (взаутюжку и вразутюжку).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 застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловкус учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.Выполнять правила безопасной работы утюгом.Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков: примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия.Устранять дефекты после примерки.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль.и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. |
| **Раздел 4** **«Художественные****ремёсла»** | **14** |  |
| Тема1.Вязание крючком  | 7 | 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,вязаниерядами,основныеспособывывязыванияпетель,закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу | Изучать материалы и инструменты для вязания.Подбирать крючок и нитки для вязания.Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.Находить и предъявлять информацию об истории вязания |
| Тема2.Вязание спицами | 7 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применениеСхем 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. | Подбирать спицы и нитки для вязания.Вязать образцы спицами.Находить и предъявлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.Создавать схемы для вязания с помощью ПК. |
| **Раздел 5.** **«Технологии****творческой и****опытнической****деятельности»** | **26** |  |
| Тема 1.Исследовательскаяи созидательнаядеятельность | 26 | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. 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 проекта. | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Выполнять проект по разделу «Кулинария».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу«Художественные ремёсла».Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.Защищать творческий проект. |
|  |  | **Технология. 7 класс. (102ч)** |  |
| **Разделы, темы** | **Кол-во часов** | **Основное содержание материала темы** | **Основные виды деятельности обучающихся****(на уровне учебных действий)** |
| **Раздел1. «Технологии жилого дома»** | **2** |  |  |
| Тема1.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере  | 1 | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. | Находить и представлять информацию обустройстве системы освещения жилого помещения.Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».Знакомиться с понятием«умный дом».Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах и систематизации и хранения Знакомиться с профессией дизайнер. |
| Тема2.Гигиена жилища.  | 1 | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.Находить и предъявлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
| **Раздел 2. «Электротехника»** | **1** |  |  |
| Тема1.Бытовые электроприборы | 1 | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный много функциональный пылесос.Приборы для создания микроклимата :кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов.Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи |
| **Раздел 3. «Кулинария»**  | **16** |  |  |
| Тема1.Блюда из молокаИ кисло молочных продуктов | 3 | 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. | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами.Определять срок годности молочных продуктов.Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания. |
| Тема2.Изделия из жидкого теста | 3 | 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 | Определять качество меда органолептическими и лабораторными методами.Приготовлять изделия из жидкого теста.Дегустировать и определять качество готового блюда.Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
| Тема3.Виды теста и выпечки  | 4 | 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. | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.Осваивать безопасные приёмы труда.Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста.Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой«жаворонков»из дрожжевого теста; о происхождении слова«пряник»и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; происхождении традиционных названий изделий из теста. |
| Тема4.Сладости, десерты, напитки  | 3 | 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. | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. |
| Тема5.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 3 | 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. | Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК. |
| **Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов»** | **38** |  |  |
| Тема1.Свойства текстильных материалов | 3 | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Видыи свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.Оформлять результаты исследований Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. |
| Тема2.Конструирование швейных изделий | 4 | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. |
| Тема3.Моделирование швейных изделий  | 7 | 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-диска и из Интернета | Выполнять эскиз проектного изделия.Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу.Изучать приёмы моделирования юбки со складками.Моделировать проектное швейное изделие.Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.Готовить выкройку проектного изделия к раскроюЗнакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках. |
| Тема4.Швейная машина | 3 | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. |
| Тема5.Технология изготовления швейных изделий  | 21 | 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; кантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов 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 петлии пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловкус учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку.Выполнять раскрой проектного изделия.Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания.Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом.Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.Проводить примерку проектного изделия.Устранять дефекты после примерки.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. |
| **Раздел 5.«Художественные ремёсла»** | **18** |  |  |
| Тема1.Ручная росписьтканей | 3 | 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 | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика.Знакомиться с профессией художник росписи по ткани.Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах |
| Тема2.Вышивание  | 15 | 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 художествен- ной, 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.  | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщицы. |
| **Раздел6.****«Технологии творческой и опытнической деятельности»** | **27** |  |  |
| Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность  | 27 | 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, поясни- тельной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Выполнять проект по разделу«Кулинария».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу«Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. |
| **Технология. 8 класс. (34ч)** |
| **Раздел, темы** | **Кол-во часов** | **Основное содержание материала, темы.** | **Основные виды деятельности** **обучающихся** |
| **Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»**  | **4** |  |  |
| Тема 1.Экология жилища | 4 | Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопроводаи канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). |
| Тема 2.Технологии ремонта элементов систем водоснабженияи канализации  | 2 | Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. | Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Знакомиться с конструкцией типового смывного бачка (на учебном стенде). |
| **Раздел 2. «Электротехника»** | **12** |  |  |
| Тема 1.Бытовые электроприборы  | 6 | Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами. | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розеткеи в квартирной (домовой) сети. Исследовать характеристики источников света. Подбирать оборудование с учётом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроустановок |
| Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии  | 4 | Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединения установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. | Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. Учиться изготовлять удлинитель. Выполнять правила безопасности и электробезопасности. |
| Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики  | 2 | Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок. | Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. |
| **Раздел 3. «Кулинария»** | **18** |  |  |
| Тема 1. санитария и гигиена на кухне | 1 | 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. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком | Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Организовывать рабочее место.Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. |
| Тема 2Физиология питания | 3 | 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 | Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |
| Тема 3 Блюда из птицы | 5 | 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. | Определять качество птицы органолептическими методами.Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы.Планировать последовательность технологических операций.Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.Находить и предъявлять информацию о блюдах из птицы. |
| Тема 4 Изделия из жидкого теста | 4 | 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 | Определять качество меда органолептическими и лабораторными методами.Приготовлять изделия из жидкого теста.Дегустировать и определять качество готового блюда.Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
| Тема 5 Виды теста и выпечка  | 5 | 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. | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.Осваивать безопасные приёмы труда.Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста.Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой«жаворонков»из дрожжевого теста; о происхождении слова«пряник»и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; происхождении традиционных названий изделий из теста. |
| **Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов»** | **24** |  |  |
| Тема1.Конструирование швейных изделий | 8 | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. |
| Тема2.Моделирование швейных изделий  | 2 | 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-диска и из Интернета | Выполнять эскиз проектного изделия.Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу.Изучать приёмы моделирования юбки со складками.Моделировать проектное швейное изделие.Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.Готовить выкройку проектного изделия к раскроюЗнакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках. |
| Тема3 Технология изготовления швейных изделий | 14 | 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; кантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов 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 петлии пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку.Выполнять раскрой проектного изделия.Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания.Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом.Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.Проводить примерку проектного изделия.Устранять дефекты после примерки.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. |
| **Раздел 5.«Художественные ремёсла»** | **18** |  |  |
| Тема1.Вышивание | 18 | 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 художествен- ной, 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.  | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщицы |
| **Раздел 3. «Семейная экономика»** | **6** |  |  |
| Тема 1.Бюджет семьи  | 6 | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета.Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи.Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность |
| **Раздел 4. «Современное производство и профессиональное самоопределение»** | **4** |  |  |
| Тема 1.Сферы производстваи разделение труда  | 2 | Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение. |
| Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера  | 2 | Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.  | Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение |
| **Раздел 5.****«Технологии исследовательской и опытнической деятельности»** | **18** |  |  |
| Тема1.Исследовательская и созидательная деятельность | 18 | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проекта. Оценка проекта. | Обосновывать тему информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. |

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОПротокол заседания методического объединения учителей технологии, ОБЖ и физической культуры ГКСУВУЗТ ОШ КК от 29.08.19 г. №1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Г. Слисаренко |  СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Ю. Угрюмова «29» августа 2019 г.  |

**Примерный тематический план.**

**5-8 классы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Разделы, темы |  |
| Количество часов |
| 5 кл. | 6 кл. | 7 кл. | 8 кл. |
| 1 | **Технология домашнего хозяйства (13ч)**1.Интерьер кухни, столовой2. Интерьер жилого дома3.Комнатные растения в интерьере4. Освещение жилого помещенияПредметы искусства и коллекциив интерьере5. Гигиена жилища6. Экология жилища7. Водоснабжение и канализацияв доме | **2**2-------- | **6****-**-24----- | **2**11 | **4**22 |
| 3 | **Электротехника (14)**1. Бытовые электроприборы2. Электромонтажные и сборочныетехнологии3. Электротехническиеустройства с элементамиавтоматики | **1**1-- | ---- | **1**1 | **12**642 |
| 4 | **Кулинария (33ч)**1. Санитария и гигиена на кухне2. Физиология питания3. Бутерброды и горячие напитки4. Блюда из круп, бобовыхи макаронных изделий5. Блюда из овощей и фруктов6. Блюда из яиц7. Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку8. Блюда из рыбы и нерыбныхпродуктов моря9. Блюда из мяса10. Блюда из птицы11. Заправочные супы12. Приготовление обеда.Сервировка стола к обеду13. Блюда из молокаи кисломолочных продуктов14. Изделия из жидкого теста15. Виды теста и выпечки16. Сладости, десерты, напитки17. Сервировка сладкого стола.Праздничный этикет | **14**1122422------- | **21**------66333--- | **16**33433 | **18**13545 |
| 5 | **Создание изделий из текстильных материалов (52ч)**1. Свойства текстильных материалов2. Конструирование швейныхизделий3. Моделирование швейных изделий4. Швейная машина5. Технология изготовления швейныхизделий | **22**44-410 | **35**453320 | **38**347321 | **24**3214 |
| 6 | **Художественные ремёсла (24ч)**1. Декоративно-прикладное искусство2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства3. Лоскутное шитье4. Вязание крючком5. Вязание спицами6. Ручная роспись тканей7. Вышивание | **8**134--- | **14**--77- | **18**315 | **16**16 |
| 7 | **Семейная экономика (6ч)**Бюджет семьи | **-** | **-** | -- | **6**6 |
| 8 | **Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч)**1. Сферы производства и разделение труда2. Профессиональное образование и профессиональная карьера | **-****-****-** | **-****-****-** | -- | **4**22 |
| 9 | **Исследовательская и созидательная деятельность (60ч)**Исследовательская и созидательная деятельность | **21**21 | **26**26 | **27**27 | **18**18 |
|  | **Итого**  | **68** | **102** | **102** | **102** |