Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 25
муниципального образования
город Новороссийск

УТВЕРЖДЕНО
решением педагогического совета
от 31.08. 2021 года протокол № 1
Председатель _____О.Н.Кумпан

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

Уровень образования (классы) 5-8 классы основного общего образования

Количество часов 238 часов

Учитель Горак Наталья Сергеевна

Программа разработана в соответствии с ФГОС основного общего образования и на основе программы Технология: программа 5-8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица; Москва, «Вентана-Граф», 2018 год.

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

## 5 класс

| Раздел | Планируемые результаты | | |
|---|---|---|---|
| | **Предметные** | **Личностные** | **Метапредметные** |
| **Технологии домашнего хозяйства** | осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения; разрабатывать интерьер кухни и столовой | **1. Гражданское воспитание:**<br>- воспитание представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе;<br>- готовность к разнообразной совместной деятельности при выполнении учебных, познавательных задач, выполнении экспериментов, создании учебных проектов, стремления к взаимопониманию и взаимопомощи в процессе этой учебной деятельности;<br>- готовность оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков;<br>- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания.<br>**2. Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности:**<br>- воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России;<br>- ценностное отношение к отечественному культурному, историческому и научному наследию;<br>- осознание своей этнической принадлежности, знание культуры своего народа, своего края, основ | познавательные УУД:<br>алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;<br>определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;<br>самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;<br>моделирование технических объектов и технологических процессов;<br>выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;<br>диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; |
| **Электротехника** | находить и представлять информацию об истории электроприборов; изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | | |
| **Кулинария** | осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области кулинарии; овладевать 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 приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | жидкостью; оказывать первую помощь при порезах и ожогах; 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; проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки; подбирать столовые приборы и посуду для завтрака; составлять меню завтрака; рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака; выполнять сервировку стола к завтраку | культурного наследия народов России и человечества;<br>- понимание значения науки технологии в жизни современного российского общества;<br>- усвоение гуманистических, традиционных ценностей многонационального российского общества.<br>**3. Духовное и нравственное воспитание:**<br>- развитие нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);<br>- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра;<br>- формирование осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;<br>- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.<br>**4. Приобщение к культурному наследию (Эстетическое воспитание):**<br>- приобретение знания о мире, освоение эмоционально-ценностных отношений к окружающему миру и к самому себе; становление собственно-человеческих, диалогических отношений с миром; открытие действительности как мира , наполненного личностными смыслами.<br>**5. Популяризация научных знаний среди детей (Ценности научного познания):**<br>- воспитание мировоззренческих представлений, соответствующих современному уровню развития науки и составляющих основу для понимания сущности научной картины мира;<br>- представления об основных закономерностях развития природы, взаимосвязях человека с природной | общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование); исследовательские и проектные действия; осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач; формулирование определений понятий; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; *коммуникативные УУД:* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны; наматывать нитку на шпульку; заправлять верхнюю и нижнюю нитки; запускать швейную машину и регулировать ее скорость; выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки; регулировать | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | длину стежка; выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом; читать и строить чертежи швейных изделий; снимать мерки, записывать результаты измерений; подготавливать выкройку к раскрою; подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань; определять качество готового изделия; находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей; об истории швейных изделий; об истории швейных изделий, одежды | средой, о роли предмета в познании этих закономерностей;<br>- познавательные мотивы, направленные на получение новых знаний по предмету, необходимых для объяснения наблюдаемых процессов и явлений;<br>- познавательной и информационной культуры. в том числе навыков самостоятельной работы с учебными текстами, справочной литературой, доступными техническими средствами информационных технологий;<br>- интерес к обучению и познанию, любознательности, готовности и способности к самообразованию, исследовательской деятельности.<br>**6. Физическое воспитание и формирование культуры здоровья:**<br>- осознание ценности жизни, ответственного отношения к своему здоровью, установки на здоровый образ жизни;<br>- осознания последствий и неприятия вредных привычек, необходимости соблюдения правил безопасности в быту и реальной жизни.<br>**7. Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение:**<br>- коммуникативная компетентность в общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;<br>- учебно-практическое изучение профессий и труда различного рода, в том числе и на основе применения предметных знаний. осознанный выбор индивидуальной траектории продолжения образования с учетом личностных интересов и способности к предмету, общественных интересов и потребностей.<br>**8. Экологическое воспитание:** | инициативу, принимать решения:<br>владение речью;<br>*регулятивные УУД:*<br>целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;<br>самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);<br>саморегуляция. |
| **Художественные ремесла** | находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину; подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Технология творческой и опытнической деятельности** | осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов груда; определять цель и задачи проектной деятельности; изучать этапы выполнения проекта; выполнять проекты по разделам «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов, «Художественные ремёсла» | - экологически целесообразное отношение к природе как источнику жизни на Земле, понимания ценности здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к собственному психическому и физическому здоровью, осознание ценности соблюдения правил безопасного поведения при работе с веществами, а также в ситуациях. угрожающих здоровью и жизни людей;<br>- способность применять знания, получаемые при изучении предмета, для решения задач, связанных с окружающей природной средой, повышение уровня экологической культуры;<br>- экологическое мышление. умение руководствоваться им в познавательной, коммуникативной и социальной практике. | |

## 6 класс

| Раздел | Планируемые результаты | | |
|---|---|---|---|
| | **Предметные** | **Личностные** | **Метапредметные** |
| **Технологии домашнего хозяйства** | разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения | **1. Гражданское воспитание:**<br>- воспитание представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе;<br>- готовность к разнообразной совместной деятельности при выполнении учебных, познавательных задач, выполнении экспериментов, создании учебных проектов, стремления к взаимопониманию и взаимопомощи в процессе этой учебной деятельности;<br>- готовность оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков;<br>- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания.<br>**2. Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности:**<br>- воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России;<br>- ценностное отношение к отечественному культурному, историческому и научному наследию;<br>- осознание своей этнической принадлежности, знание культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; | познавательные УУД:<br>алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;<br>моделирование технических объектов и технологических процессов; выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;<br>диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;<br>общеучебные и логические |
| **Кулинария** | работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда; соблюдать безопасные приёмы труда при работе с работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями, горячей жидкостью; составлять меню обеда, рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда; выполнять сервировку стола к обеду; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области кулинарии | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Создание изделий из текстильных материалов** | осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области обработки тканей; заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине; выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант; читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия | - понимание значения науки технологии в жизни современного российского общества;<br>- усвоение гуманистических, традиционных ценностей многонационального российского общества.<br>**3. Духовное и нравственное воспитание:**<br>- развитие нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);<br>- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра;<br>- формирование осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;<br>- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.<br>**4. Приобщение к культурному наследию (Эстетическое воспитание):**<br>- приобретение знания о мире, освоение эмоционально-ценностных отношений к окружающему миру и к самому себе; становление собственно-человеческих, диалогических отношений с миром; открытие действительности как мира , наполненного личностными смыслами.<br>**5. Популяризация научных знаний среди детей (Ценности научного познания):**<br>- воспитание мировоззренческих представлений, соответствующих современному уровню развития науки и составляющих основу для понимания сущности научной картины мира;<br>- представления об основных закономерностях развития природы, взаимосвязях человека с природной средой, о роли предмета в познании этих | действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование); исследовательские и проектные действия; осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета.<br>выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;<br>формулирование определений понятий; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;<br>*коммуникативные УУД:*<br>умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения: владение речью; |
| **Художественные ремесла** | осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию; подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Технология творческой и опытнической деятельности** | осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда; определять цель и задачи проектной деятельности; изучать этапы выполнения проекта; выполнять проекты по разделам «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио | закономерностей;<br>- познавательные мотивы, направленные на получение новых знаний по предмету, необходимых для объяснения наблюдаемых процессов и явлений;<br>- познавательной и информационной культуры. в том числе навыков самостоятельной работы с учебными текстами, справочной литературой, доступными техническими средствами информационных технологий;<br>- интерес к обучению и познанию, любознательности, готовности и способности к самообразованию, исследовательской деятельности.<br>**6. Физическое воспитание и формирование культуры здоровья:**<br>- осознание ценности жизни, ответственного отношения к своему здоровью, установки на здоровый образ жизни;<br>- осознания последствий и неприятия вредных привычек, необходимости соблюдения правил безопасности в быту и реальной жизни.<br>**7. Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение:**<br>- коммуникативная компетентность в общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;<br>- учебно-практическое изучение профессий и труда различного рода, в том числе и на основе применения предметных знаний. осознанный выбор индивидуальной траектории продолжения образования с учетом личностных интересов и способности к предмету, общественных интересов и потребностей.<br>**8. Экологическое воспитание:**<br>- экологически целесообразное отношение к природе | *регулятивные УУД:*<br>целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | как источнику жизни на Земле, понимания ценности здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к собственному психическому и физическому здоровью, осознание ценности соблюдения правил безопасного поведения при работе с веществами, а также в ситуациях. угрожающих здоровью и жизни людей;<br>- способность применять знания, получаемые при изучении предмета, для решения задач, связанных с окружающей природной средой, повышение уровня экологической культуры;<br>- экологическое мышление. умение руководствоваться им в познавательной, коммуникативной и социальной практике. | |

## 7 класс

| Раздел | Планируемые результаты | | |
|---|---|---|---|
| | **Предметные** | **Личностные** | **Метапредметные** |
| **Технологии домашнего хозяйства** | находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения; о видах коллекций, способах их систематизации и хранения; знакомиться с понятием «умный дом»; находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства; изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений | **1. Гражданское воспитание:**<br>- воспитание представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе;<br>- готовность к разнообразной совместной деятельности при выполнении учебных, познавательных задач, выполнении экспериментов, создании учебных проектов, стремления к взаимопониманию и взаимопомощи в процессе этой учебной деятельности;<br>- готовность оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков;<br>- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания.<br>**2. Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности:**<br>- воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России;<br>- ценностное отношение к отечественному культурному, историческому и научному наследию;<br>- осознание своей этнической принадлежности, знание культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества;<br>- понимание значения науки технологии в жизни | познавательные УУД:<br>алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;<br>моделирование технических объектов и технологических процессов; выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;<br>диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;<br>общеучебные и логические действия (анализ, синтез, |
| **Электротехника** | 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 | | |
| **Кулинария** | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов, сладостей, десертов и напитков; осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | жидкостями; приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога, изделия из жидкого, пресного слоёного теста и песочного теста; находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий; подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола; составлять меню обеда; рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола; выполнять сервировку сладкого стола | современного российского общества;<br>- усвоение гуманистических, традиционных ценностей многонационального российского общества.<br>**3. Духовное и нравственное воспитание:**<br>- развитие нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);<br>- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра;<br>- формирование осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;<br>- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.<br>**4. Приобщение к культурному наследию (Эстетическое воспитание):**<br>- приобретение знания о мире, освоение эмоционально-ценностных отношений к окружающему миру и к самому себе; становление собственно-человеческих, диалогических отношений с миром; открытие действительности как мира , наполненного личностными смыслами.<br>**5. Популяризация научных знаний среди детей (Ценности научного познания):**<br>- воспитание мировоззренческих представлений, соответствующих современному уровню развития науки и составляющих основу для понимания сущности научной картины мира;<br>- представления об основных закономерностях развития природы, взаимосвязях человека с природной средой, о роли предмета в познании этих закономерностей; | классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);<br>исследовательские и проектные действия;<br>осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;<br>выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;<br>формулирование определений понятий; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;<br>*коммуникативные УУД:*<br>умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения: владение речью;<br>*регулятивные УУД:* |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей; 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; изучать приёмы моделирования юбки; получать выкройку швейного изделия из журнала мод. готовить выкройку проектного изделия к раскрою; выполнять чистку и смазку швейной машины; выполнять раскрой юбки; выполнять правила безопасной | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | работы ножницами, булавками, утюгом; выполнять поузловую обработку юбки; обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; находить и представлять информацию | - познавательные мотивы, направленные на получение новых знаний по предмету, необходимых для объяснения наблюдаемых процессов и явлений;<br>- познавательной и информационной культуры. в том числе навыков самостоятельной работы с учебными текстами, справочной литературой, доступными техническими средствами информационных технологий;<br>- интерес к обучению и познанию, любознательности, готовности и способности к самообразованию, исследовательской деятельности.<br>**6. Физическое воспитание и формирование культуры здоровья:**<br>- осознание ценности жизни, ответственного отношения к своему здоровью, установки на здоровый образ жизни;<br>- осознания последствий и неприятия вредных привычек, необходимости соблюдения правил безопасности в быту и реальной жизни.<br>**7. Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение:**<br>- коммуникативная компетентность в общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;<br>- учебно-практическое изучение профессий и труда различного рода, в том числе и на основе применения предметных знаний. осознанный выбор индивидуальной траектории продолжения образования с учетом личностных интересов и способности к предмету, общественных интересов и потребностей.<br>**8. Экологическое воспитание:**<br>- экологически целесообразное отношение к природе как источнику жизни на Земле, понимания ценности | целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция. |
| **Художественные ремесла** | изучать материалы и инструменты для росписи тканей; выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика; находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик; 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; находить и представлять информацию об истории ручной вышивки и вышивки лентами | | |
| **Технология творческой и опытнической деятельности** | определять цель и задачи проектной деятельности; изучать этапы выполнения проекта; выполнять проекты по разделам «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла»; оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту;<br>подготавливать электронную презентацию и составлять доклад для защиты творческого проекта | здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к собственному психическому и физическому здоровью, осознание ценности соблюдения правил безопасного поведения при работе с веществами, а также в ситуациях. угрожающих здоровью и жизни людей;<br>- способность применять знания, получаемые при изучении предмета, для решения задач, связанных с окружающей природной средой, повышение уровня экологической культуры;<br>- экологическое мышление. умение руководствоваться им в познавательной, коммуникативной и социальной практике. | |

## 8 класс

| Раздел | Планируемые результаты | | |
|---|---|---|---|
| | **Предметные** | **Личностные** | **Метапредметные** |
| **Технологии домашнего хозяйства** | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц | **1. Гражданское воспитание:**<br>- воспитание представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе;<br>- готовность к разнообразной совместной деятельности при выполнении учебных, познавательных задач, выполнении экспериментов, создании учебных проектов, стремления к взаимопониманию и взаимопомощи в процессе этой учебной деятельности;<br>- готовность оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков;<br>- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания.<br>**2. Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности:**<br>- воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России;<br>- ценностное отношение к отечественному культурному, историческому и научному наследию;<br>- осознание своей этнической принадлежности, знание культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества;<br>- понимание значения науки технологии в жизни | познавательные УУД:<br>алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;<br>моделирование технических объектов и технологических процессов; выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;<br>диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;<br>общеучебные и логические действия (анализ, синтез, |
| **Электротехника** | знакомиться с устройством и принципом действия бытовых электроприборов; знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения; читать простые электрические схемы; собирать электрическую цепь из деталей конструктора; ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу; определять расход и стоимость электроэнергии за месяц; знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Семейная экономика** | 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 товаро; планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность | современного российского общества;<br>- усвоение гуманистических, традиционных ценностей многонационального российского общества.<br>**3. Духовное и нравственное воспитание:**<br>- развитие нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);<br>- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра;<br>- формирование осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;<br>- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.<br>**4. Приобщение к культурному наследию (Эстетическое воспитание):**<br>- приобретение знания о мире, освоение эмоционально-ценностных отношений к окружающему миру и к самому себе; становление собственно-человеческих, диалогических отношений с миром; открытие действительности как мира , наполненного личностными смыслами.<br>**5. Популяризация научных знаний среди детей (Ценности научного познания):**<br>- воспитание мировоззренческих представлений, соответствующих современному уровню развития науки и составляющих основу для понимания сущности научной картины мира;<br>- представления об основных закономерностях развития природы, взаимосвязях человека с природной средой, о роли предмета в познании этих закономерностей; | классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);<br>исследовательские и проектные действия;<br>осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;<br>выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач; формулирование определений понятий;<br>соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;<br>*коммуникативные УУД:*<br>умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения: владение речью;<br>*регулятивные УУД:* |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение** | исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса; анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда; разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»; знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями; искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования; проводить диагностику склонностей и качеств личности; строить планы профессионального образования и трудоустройства | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Технология творческой и опытнической деятельности** | обосновывать тему творческого проекта; находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных; разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК; выполнять проект и анализировать результаты работы; оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта | - познавательные мотивы, направленные на получение новых знаний по предмету, необходимых для объяснения наблюдаемых процессов и явлений;<br>- познавательной и информационной культуры. в том числе навыков самостоятельной работы с учебными текстами, справочной литературой, доступными техническими средствами информационных технологий;<br>- интерес к обучению и познанию, любознательности, готовности и способности к самообразованию, исследовательской деятельности.<br>**6. Физическое воспитание и формирование культуры здоровья:**<br>- осознание ценности жизни, ответственного отношения к своему здоровью, установки на здоровый образ жизни;<br>- осознания последствий и неприятия вредных привычек, необходимости соблюдения правил безопасности в быту и реальной жизни.<br>**7. Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение:**<br>- коммуникативная компетентность в общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;<br>- учебно-практическое изучение профессий и труда различного рода, в том числе и на основе применения предметных знаний. осознанный выбор индивидуальной траектории продолжения образования с учетом личностных интересов и способности к предмету, общественных интересов и потребностей.<br>**8. Экологическое воспитание:**<br>- экологически целесообразное отношение к природе как источнику жизни на Земле, понимания ценности | целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к собственному психическому и физическому здоровью, осознание ценности соблюдения правил безопасного поведения при работе с веществами, а также в ситуациях. угрожающих здоровью и жизни людей;<br>- способность применять знания, получаемые при изучении предмета, для решения задач, связанных с окружающей природной средой, повышение уровня экологической культуры;<br>- экологическое мышление. умение руководствоваться им в познавательной, коммуникативной и социальной практике. | |

## 2. Содержание учебного предмета
## Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

### Тема 1. Интерьер кухни, столовой
**5 класс**

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

### Тема 2. Интерьер жилого дома
**6 класс**

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

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

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

## Тема 3. Комнатные растения в интерьере

**6 класс**

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

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

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

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

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

## Тема 4 . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

**7 класс**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работ. Вы*полнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

## Тема 5. Гигиена жилища

**7 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

## Тема 6. Экология жилища

**8 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

## Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме

**8 класс**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## Раздел «Электротехника»

## Тема 1. Бытовые электроприборы

### 5 класс

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

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

### 7 класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

### 8 класс

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

## Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

**8 класс**

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

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

## Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

**8 класс**

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

# Раздел «Кулинария»

## Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

**5 класс**

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

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

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

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

## Тема 2. Физиология питания

**5 класс**

*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 и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

## Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

**5 класс**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

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

**5 класс**

*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, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

## Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

**5 класс**

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

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

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

## Тема 6. Блюда из яиц

**5 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

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

**5 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

**6 класс**

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

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

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

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

## Тема 9. Блюда из мяса
**6 класс**

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

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

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

Приготовление блюда из мяса.

## Тема 10. Блюда из птицы
**6 класс**

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

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

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

## Тема 11. Заправочные супы
**6 класс**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа.

## Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду
**6 класс**

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

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

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

## Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов
**7 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

## Тема 14. Изделия из жидкого теста
**7 класс**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

## Тема 15. Виды теста и выпечки

**7 класс**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

## Тема 16. Сладости, десерты, напитки

**7 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление сладких блюд и напитков.

## Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

**7 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работа.* Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

## Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

## Тема 1. Свойства текстильных материалов

### 5 класс

*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 работы.* Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### 6 класс

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

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

### 7 класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

## Тема 2. Конструирование швейных изделий

### 5 класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### 6 класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

### 7 класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

## Тема 3. Моделирование швейных изделий

**6 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**7 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

## Тема 4. Швейная машина

**5 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.
Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.
Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.
Упражнение в выполнении закрепок.

**6 класс**

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

Подготовка выкройки к раскрою.

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

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

**7 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

## Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

**5 класс**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного

изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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

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

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

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

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

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

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

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## 6 класс

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

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

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

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

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

## 7 класс

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

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работа.* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## Раздел «Художественные ремёсла»

### Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

**5 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

**5 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

## Тема 3. Лоскутное шитьё

**5 класс**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

## Тема 4. Вязание крючком

**6 класс**

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

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

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

Выполнение плотного вязания по кругу.

## Тема5. Вязание спицами

**6 класс**

*Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель

последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

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

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

## Тема 6. Ручная роспись тканей

**7 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

## Тема 7. Вышивание

**7 класс**

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

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

**Раздел «Семейная экономика»**

**Тема 1. Бюджет семьи**

**8 класс**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**8 класс**

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

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

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

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

## Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

**8 класс**

*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 и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

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

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

## Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

## Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

### 5 класс

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

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

*Творческие проекты.* 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 ремесла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

### 6 класс

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

*Творческие проекты.* 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 ремесла».

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**

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

*Творческие проекты.* 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 ремесла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации

Презентация и защита творческого проекта.

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

**8 класс**

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

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

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

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

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

## 3.Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 классах – 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 7 и 8 классах – 34 ч из расчета 1 ч в неделю, но согласно «Методических рекомендаций для образовательных организаций Краснодарского края по предмету «Технология» в 2015-2016 учебном году» для школ, работающих по программе Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В.Синица,-М.:Вентана-Граф, рекомендовано в 7 классе увеличить количество часов в каждом разделе в 2 раза. В 7 классе на изучение программы выделено дополнительно 34 часа из резерва времени в учебном плане школы из части, формируемой участниками образовательного процесса. Поэтому на изучение предмета «Технология» отводится 238 часов.

### Тематический план

| №п/п | Разделы и темы программы | Количество часов по классам | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | |
| | | А | Р | А | Р | А | Р | А | Р |
| **1** | **Технологии домашнего хозяйства** | **2** | **2** | **3** | **3** | **2** | **4** | | |
| 1.1 | Интерьер кухни, столовой | 2 | 2 | | | | | | |
| 1.2 | Интерьер жилого дома | | | 1 | 1 | | | | |
| 1.3 | Комнатные растения в интерьере | | | 3 | 3 | | | | |
| 1.4 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | | | | | 1 | 2 | | |
| 1.5 | Гигиена жилища | | | | | 1 | 2 | | |
| 1.6 | Экология жилища | | | | | | | 2 | 2 |
| 1.7 | Водоснабжение и канализация в доме | | | | | | | 2 | 2 |
| **2** | **Электротехника** | **1** | **1** | | | **1** | **2** | **12** | **12** |
| 2.1 | Бытовые электроприборы | 1 | 1 | | | 1 | 2 | 6 | 6 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.2 | Электромонтажные и сборочные технологии | | | | | | | 4 | 4 |
| 2.3 | Электротехнические устройства с элементами автоматики | | | | | | | 2 | 2 |
| **3** | **Кулинария** | **14** | **14** | **14** | **14** | **5** | **10** | | |
| 3.1 | Санитария и гигиена на кухне | 1 | 1 | | | | | | |
| 3.2 | Физиология питания | 1 | 1 | | | | | | |
| 3.3 | Бутерброды и горячие напитки | 2 | 2 | | | | | | |
| 3.4 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 2 | | | | | | |
| 3.5 | Блюда из овощей и фруктов | 4 | 4 | | | | | | |
| 3.6 | Блюда из яиц | 2 | 2 | | | | | | |
| 3.7 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | 2 | | | | | | |
| 3.8 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | | | 4 | 4 | | | | |
| 3.9 | Блюда из мяса | | | 4 | 4 | | | | |
| 3.10 | Блюда из птицы | | | 2 | 2 | | | | |
| 3.11 | Заправочные супы | | | 2 | 2 | | | | |
| 3.12 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | | | 2 | 2 | | | | |
| 3.13 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | | | | | 1 | 2 | | |
| 3.14 | Изделия из жидкого теста | | | | | 1 | 2 | | |
| 3.15 | Виды теста и выпечки | | | | | 1 | 2 | | |
| 3.16 | Сладости, десерты, напитки | | | | | 1 | 2 | | |
| 3.17 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | | | | | 1 | 2 | | |
| **4** | **Создание изделий из текстильных материалов** | **22** | **22** | **22** | **22** | **8** | **16** | | |
| 4.1 | Свойства текстильных материалов | 4 | 4 | 2 | 2 | 1 | 2 | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.2 | Конструирование швейных изделий | 4 | 4 | 4 | 4 | 1 | 2 | | |
| 4.3 | Моделирование швейных изделий | | | 2 | 2 | 1 | 2 | | |
| 4.4 | Швейная машина | 4 | 4 | 2 | 2 | 1 | 2 | | |
| 4.5 | Технология изготовления швейных изделий | 10 | 10 | 12 | 12 | 4 | 8 | | |
| 5 | **Художественные ремесла** | **8** | **8** | **8** | **8** | **8** | **16** | | |
| 5.1 | Декоративно-прикладное искусство | 2 | 2 | | | | | | |
| 5.2 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 2 | 2 | | | | | | |
| 5.3 | Лоскутное шитье | 4 | 4 | | | | | | |
| 5.4 | Вязание крючком | | | 4 | 4 | | | | |
| 5.5 | Вязание спицами | | | 4 | 4 | | | | |
| 5.6 | Ручная роспись тканей | | | | | 2 | 4 | | |
| 5.7 | Вышивание | | | | | 6 | 12 | | |
| 6 | **Семейная экономика** | | | | | | | **6** | **6** |
| | Бюджет семьи | | | | | | | 6 | 6 |
| 7 | **Современное производство и профессиональное самоопределение** | | | | | | | **4** | **4** |
| 7.1 | Сферы производства и разделение труда | | | | | | | 2 | 2 |
| 7.2 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | | | | | | | 2 | 2 |
| **8** | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **21** | **21** | **21** | **21** | **10** | **20** | **8** | **8** |
| | Исследовательская и созидательная деятельность | 21 | 21 | 21 | 21 | 10 | 20 | 8 | 8 |
| | **Всего** | **68** | **68** | **68** | **68** | **34** | **68** | **34** | **34** |

**Тематическое планирование**

**5 класс**

| Раздел | Кол-во часов | Темы | Кол-во часов | Основные виды деятельности обучающихся | Основные направления воспитательной деятельности |
|---|---|---|---|---|---|
| **Технологии домашнего хозяйства** | **2** | Интерьер кухни, столовой | 2 | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | 1, 4, 8 |
| **Электротехника** | **1** | Бытовые электроприборы | 1 | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | 1, 5, 7 |
| **Кулинария** | **14** | Санитария и гигиена на кухне | 1 | Овладевать 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 приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах | 1, 2, 6, 8 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Физиология питания | 1 | Находить и представлять 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 | 1, 2, 6, 8 |
| | | Бутерброды и горячие напитки | 2 | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном 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. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь | *1, 2, 6, 7, 8* |
| | | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться 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 | 1, 2, 6, 8 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Блюда из овощей и фруктов | 4 | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять 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. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады | 1, 2, 6, 8 |
| | | Блюда из яиц | 2 | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | 1, 2, 6, 8 |
| | | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | Подбирать столовое бельё 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 | 1, 2, 3, 8 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» | |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **22** | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения | 4 | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать 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 представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об 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 | 1, 2, 5, 8 |
| | | Конструирование швейных изделий | 4 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий | 1, 7, 8 |
| | | Швейная машина | 4 | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю | 1, 5, 7 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 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. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда | |
| | | Технология изготовления швейных изделий | 10 | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание 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, | 1-8 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | |
| **Художественные ремёсла** | **8** | Декоративно-прикладное искусство | 2 | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | 1, 2, 3, 4 |
| | | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 2 | 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 | 1, 2, 3, 4 |
| | | Лоскутное шитьё | 4 | 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 представлять информацию об истории лоскутного шитья | 1, 2, 3, 4 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **21** | Исследовательская и созидательная деятельность | 21 | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». 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 | 1-8 |
| **Всего** | **68** | | 68 | | |

**Тематическое планирование**

**6 класс**

| Раздел | Кол-во часов | Темы | Кол-во часов | Основные виды деятельности обучающихся | Основные направления воспитательной деятельности |
|---|---|---|---|---|---|
| **Технологии домашнего хозяйства** | **3** | Интерьер жилого дома | 1 | 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 оформления интерьера» и др. | 1, 4, 8 |
| | | Комнатные растения в интерьере | 2 | 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 | 1, 5, 7 |
| **Кулинария** | **14** | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 4 | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой | 1, 2, 6, 8 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать 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 представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов | |
| | | Блюда из мяса | 4 | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по 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 представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам | 1, 2, 6, 8 |
| | | Блюда из птицы | 2 | 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 представлять информацию о блюдах из птицы | 1, 2, 6, 8 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Заправочные супы | 2 | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы 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 (группы). Находить и представлять информацию о различных супах | 1, 2, 6, 8 |
| | | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 2 | 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 | 1, 2, 3, 7, 8 |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **22** | Свойства текстильных материалов | 2 | Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон | 1, 2, 5, 8 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Конструирование швейных изделий | 4 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий | 1, 7 |
| | | Моделирование швейных изделий | 2 | 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 | 1, 4,7 |
| | | Швейная машина | 2 | 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 | 1,5,6,7 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Технология изготовления швейных изделий | 12 | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с 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. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик | 1-8 |
| **Художественные ремёсла** | **8** | Вязание крючком | 4 | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания | 1, 2, 3, 4 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Вязание спицами | 4 | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК | 1, 2, 3, 4 |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **21** | Исследовательская и созидательная деятельность | 21 | 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 | 1-8 |
| **Всего** | **68** | | 68 | | |

**Тематическое планирование**

**7 класс**

| Раздел | Кол-во часов | Темы | Кол-во часов | Основные виды деятельности обучающихся | Основные направления воспитательной деятельности |
|---|---|---|---|---|---|
| **Технологии домашнего хозяйства** | **4** | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | 2 | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер | 1,4,5,7 |
| | | Гигиена жилища | 2 | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о 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 | 1,4,5,7 |
| **Электротехника** | **2** | Бытовые электроприборы | 2 | 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 | 1, 5, 6, 7 |
| **Кулинария** | **10** | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать | 1, 2, 6, 8 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 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 | |
| | | Изделия из жидкого теста | 2 | Определять качество мёда 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 | 1, 2, 6, 8 |
| | | Виды теста и выпечки | 2 | 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 | 1, 2, 6, 8 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 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; о происхождении традиционных названий изделий из теста | |
| | | Сладости, десерты, напитки | 2 | 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. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления | 1, 2, 6, 8 |
| | | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 2 | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. 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 | 1, 3, 4, 7 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **16** | Свойства текстильных материалов | 2 | 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. Оформлять результаты исследований | 1, 4, 5,7, 8 |
| | | Конструирование швейных изделий | 2 | 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 | 1, 7 |
| | | Моделирование швейных изделий | 2 | 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 раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках | 1, 5, 7, 8 |
| | | Швейная машина | 2 | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения | 1, 6, 7 |
| | | Технология изготовления швейных изделий | 8 | 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 | 1-8 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 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. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки | |
| **Художественные ремёсла** | **16** | Ручная роспись тканей | 4 | 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 | 1, 2, 3, 4, 8 |
| | | Вышивание | 12 | 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 | 1, 2, 3, 4, 8 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.<br>Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом | |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **20** | Исследовательская и созидательная деятельность | 20 | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.<br>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 | 1-8 |
| **Всего** | **68** | | 68 | | |

**Тематическое планирование**

**8 класс**

| Раздел | Кол-во часов | Темы | Кол-во часов | Основные виды деятельности обучающихся | Основные направления воспитательной деятельности |
|---|---|---|---|---|---|
| **Технологии домашнего хозяйства** | **4** | Экология жилища | 2 | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц | 1, 5, 7, 8 |
| | | Водоснабжение и канализация в доме | 2 | | 1. 6, 7 |
| **Электротехника** | **12** | Бытовые электроприборы | 6 | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения | 1, 6, 7, 8 |
| | | Электромонтажные и сборочные технологии | 4 | Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях | 1, 7, 8 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Электротехнические устройства с элементами автоматики | 2 | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики | 1, 7, 8 |
| **Семейная экономика** | **6** | Бюджет семьи | 6 | 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 | 1, 2, 3, 4 |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение** | **4** | Сферы производства и разделение труда | 2 | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» | 1, 2, 3 |
| | | Профессиональное образование и профессиональная карьера | 2 | 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 | 1, 2, 3 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **8** | Исследовательская и созидательная деятельность | 8 | Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта | 1-8 |
| **Всего** | **34** | | 34 | | |

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
методического объединения
от _____ 2021 г. № 1

_____

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УВР
_____
_____ 2021 г.