**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 5-8класс (ФГОС)**

Настоящая программа по предмету «Технология» разработана на основе фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения,на основе основной образовательной программы школы, авторской программы Технология 5-8 для неделимых классов (9) классы( Алгоритм успеха), авторы Н.В.Синица, С.П.Самородский. издательство М.:«Вентана-Граф, 2014года.

5 - 7 класс- 68 ч.

8 кл- 34 ч.

**1. Личностные , метапредметные и предметные результаты освоения предмета « Технология»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивает­ся достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися пред­мета «Технология» в основной школе:

***Патриотическое воспитание*:**

* проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
* ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

***Гражданское и духовно-нравственное воспитание*:**

* готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
* осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
* освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

***Эстетическое воспитание*:**

* восприятие эстетических качеств предметов труда;
* умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

***Ценности научного познания и практической деятельности*:**

* осознание ценности науки как фундамента технологий;
* развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

***Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия*:**

* осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
* умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

***Трудовое воспитание*:**

* активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
* умение ориентироваться в мире современных профессий.

***Экологическое воспитание*:**

* воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
* осознание пределов преобразовательной деятельности человека.
* Метапредметные результаты освоения учащимися

предмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учеб­ной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная

организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

* виртуальное и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникатив­ной, социальной практике и профессиональной ориента­ции.

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

* осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения ме­тодов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствую­щих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно- исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явле­ний, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональноеиспользование учеб ной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-технологических задач; овладение элемен­тами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ре производства; в трудовой сфере:
* планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ре сур сов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

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

в эстетической сфере:

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

в коммуникативной сфере:

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

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; в физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления впроект­ной деятельности.

**2.Содержание учебного предмета.**

**5 класс. *Раздел: «Технологии домашнего хозяйства.» 1ч.***

**Тема 1. Интерьер жилого дома 1 ч.**

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

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере

**Раздел «Электротехника» *1 ч.***

**Тема 2.«Бытовые электроприборы» *1 ч.***

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

Лабораторно-практические и практические работы.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.

**Раздел : « Технологии обработки конструкционных материалов»20ч.**

**Тема 1.Технология ручной обработки древесины и древесных материалов 12ч.**

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.Конструкционные древесные материалы.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

Лабораторно-практические и практические работы.Читать и выполнять графическое изображение изделия.Размечать плоское изделие.Определять породы древесины.Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.

Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия.

**Тема 2 .«Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» *(4 ч).***

Теоретические сведения. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Лабораторно-практические и практические работы.Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками.

**Тема 3. «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» *(2 ч)***

Теоретические сведения.Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке

Лабораторно-практические и практические работы. Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке.

**Тема 4. «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» *(2 ч)***

Теоретические сведения.Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места

Лабораторно-практические и практические работы.Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия.

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

**Тема 1. «Свойства текстильных материалов» *(2 ч)***

Теоретические сведения.Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент

Лабораторно-практические и практические работы. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.

Оформлять результаты исследований тесьмы, лент по коллекциям.

**Тема 2. «Конструирование швейных изделий» *(2 ч)***

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

Лабораторно-практические и практические работы.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 предъявлять информацию об истории швейных изделий.

**Тема 3.«Швейная машина» *(2 ч)***

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

Лабораторно-практические и практические работы.Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.

Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.

**Тема 4. «Технология изготовления швейных изделий» *(10 ч)***

Теоретические сведения.Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.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).Требования к выполнению машинных работ. 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).Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке)

Лабораторно-практические и практические работы.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 предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: 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, анализировать ошибки.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.

**Тема 5. «Художественные ремёсла» *(4 ч)***

Теоретические сведения.Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом

Лабораторно-практические и практические работы.Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица.

**Раздел «Кулинария» *(10 ч)***

**Тема 1. «Санитария и гигиена на кухне» *(1 ч)***

Теоретические сведения.Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар

Лабораторно-практические и практические работы.Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета.Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью.

Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи.

**Тема 2. «Здоровое питание» *(1 ч)***

Теоретические сведения.Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах

Лабораторно-практические и практические работы.Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.

Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона.

**Тема 3. «Бутерброды и горячие напитки» *(2 ч)***

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе

Лабораторно-практические и практические работы. Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао).Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки

**Тема 4. «Блюда из овощей и фруктов» *(2 ч)***

Теоретические сведения.Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

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

Лабораторно-практические и практические работы.Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение 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.Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады

**Тема 5. «Блюда из яиц» *(2 ч)***

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.Готовить блюда из яиц.

Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.

**Тема 6. «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» *(2 ч)***

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет

Лабораторно-практические и практические работы. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.

Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(16 ч)***

**Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» *(16 ч)***

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), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектногоизделия. Испытания проектных изделий.

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

Лабораторно-практические и практические работы. Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу «Кулинария».Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.

**6 класс**

***Раздел: «Технологии домашнего хозяйства.» (2ч).***

**Тема 1. Интерьер жилого дома (1ч)**

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.

 Интерьер жилого дома. 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».

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере (1ч).**

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.

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 фитодизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы.Уход за растениями в кабинете «Технология».

**Раздел : « Технологии обработки конструкционных материалов» (20ч).**

**Тема 1. Технология ручной обработки древесины и древесных материалов (6ч).**

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы.

 Пороки дре­весины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии связанные с заготовкой древесины и производство пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертеж и спецификация объемного изделия. Технологическая карта.

Лабораторно-практические и практические работыОпределение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструирование изделий из древесины.

**Тема2. Технология машинной обработки древесины и древесных материалов (4ч).**

Теоретические сведения. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древеси­ны. Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

**Тема3. Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов (10ч).**

Теоретические сведения. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Черные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

 Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологические карты.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовление изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы с штангенциркулем.

 Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката. Разработка сборочного чертежа с использованием штангенциркуля. Распиливание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов (2ч).**

Теоретические сведения.

Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

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

**Тема 2. Конструирование швейных изделий (2ч).**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2ч).

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10ч).**

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.

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

Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и низу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких дета­лей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, брете­лей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструк­тор.

Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, выстегивание, обработка и притачивание завязок.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.

Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула.

**Раздел «Художественные ремёсла»( 4ч).**

**Тема 1. Вязание крючком (1ч).**

Теоретические сведения Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, основные способы вязания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу- основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно- галантерейных изделий.

ОБЖ Оказание первой медицинской помощи при тепловом и солнечном ударах, отморожении и ожоге. Оказание первой медицинской помощи при укусах змей и насекомых.

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

**Раздел : «Кулинария» (10 ч).**

 Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий. (2ч).

Теоретические сведения виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление и оформление блюд из круп и макаронных изделий.

 **Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч).**

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. ОБЖ оказание первой медицинской помощи при травмах

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из рыбы и морепродуктов.

**Тема 3. Блюда из мяса и птицы (2ч).**

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса 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.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из мяса или птицы.

**Тема 4 . Первые блюда (2ч).**

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовлении супов: заправочных, супов-пюре, холодных.

 Оформление го­тового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление супа.

**Тема 5. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола. (2ч).**

Теоретические сведения. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое белье. Профессия технолог пищевой промышленности.

Лабораторно-практические и практические работы.Исследование состава обеда.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 16 ч.**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.**

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

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

Творческий проект по разделу « Технологии обработки конструкционных материалов»

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

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

 Варианты творческих проектов: « Растение в интерьере жилого дома», « Планирование комнаты подростка», « Лопаточка» « Скалка», « наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», « Подушка для стула», « Вязанные домашние тапочки», « Приготовление воскресного обеда»

**7 класс**

***Раздел « Технология домашнего хозяйства»1.5ч.***

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

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.Профессия электрик.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

**Тема 2. Гигиена жилища (0.5ч)**

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

**Раздел «Электротехника» 0.5ч.**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

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. Поня­тие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребно­стей и доходов семьи.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 11ч.

Тема 1 Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов 5ч.

Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов. Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвия. Шиповые соединения деревянных изделий и их применение .Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы столярными инструментами.

Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно- прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно- прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой древесины

Лабораторно-практические и практические работы Определение плотности древесины по объему и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель. Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины .Выбор и исследование материалов и заготовок с учетом декоративных и технологических свойств.

Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (2ч).

Классификация и термическая обработка сталей.

Правила безопасной работы при термообработке сталей.

Профессии связанные с термической обработкой материалов

Лабораторно-практические и практические работы Распознавание видов металлов и сплавов. Обработка закаленной и незакаленной стали.

Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов. Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвия. Шиповые соединения деревянных изделий и их применение .Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы столярными инструментами.

Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно- прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно- прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой древесины.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение плотности древесины по объему и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель. Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины.Выбор и исследование материалов и заготовок с учетом декоративных и технологических свойств.

**Тема 3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (2ч).**

Токарно-винторезные станки и их назначение.

Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

Лабораторно-практические и практические работы Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Точение наружной цилиндрической заготовки.

**Тема 4. Технологии художественной обработки материалов (2ч).**

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасной работы при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии связанные с художественной обработкой металлов

Лабораторно-практические и практические работы Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (11ч).***

**Тема 1. Свойства текстильных материалов (1ч).**

Теоретические сведения.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий (1ч).**

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. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в нату­ральную величину.

**Тема 3. Моделирование одежды (1ч).**

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 и

подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (5ч).**

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.

Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обметывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застежки-молнии и окантовывания среза бейкой.

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.Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устра­нение дефектов после примерки.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных швов.

Изготовление образцов машинных швов.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Примерка изделия.Обработка юбки после примерки.

**Тема 5. Художественные ремесла (3ч).**

Теоретические сведенияОтделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Кулинария» (5ч).

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1ч).

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) моло­ко Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Техно­логия приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд из творога.

**Тема 2. Мучные изделия (2ч).**

Теоретические сведения.Понятие « мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Исследование качества муки.Анализ домашней выпечки.

**Тема 3. Сладкие блюда (1ч).**

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд.

**Тема 5. Сервировка сладкого стола (1ч).**

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. По­дача кондитерских изделий и сладких блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Сервировка сладкого стола.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»( 5ч).**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.**

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу « Технологии обработки конструкционных материалов»

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

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «Лопаточка декоративная», «Совок», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола».

**8 класс**

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч).

**Тема 1. Экология жилища (2ч).**

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.

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

**Тема 2. Технология ремонта элементов систем водоснабжения и канализации (2ч).**

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» 12ч.

**Тема 1. Бытовые электроприборы (6ч).**

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. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах экс­плуатации бытовых холодильников и 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 (4ч).**

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.

Изготовление удлинителя.

**Тема 3. Электротехнические устройства** **с элементами автоматики (2ч).**

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

**Раздел «Семейная экономика» (6ч).**

**Тема 1. Бюджет семьи.**

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

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

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

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

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

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

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

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

**Тема 1. Сферы производства и разделение труда (2ч).**

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 (2ч).**

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

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

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

Возможности построения карьеры в профессиональной дея­тельности.

Здоровье и выбор профессии.

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

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

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.**

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

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

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, вы­бор лучшего варианта и подготовка необходимой документации 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 распределение часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы, темы программы** | **Количество часов по классам** |
| **5класс** | **6 класс** | **7 класс** | **8 класс** | **воспитательные** |
| **авторская** | **рабочая** | **авторская** | **рабочая** | **авторская** | **рабочая** | **авторская** | **рабочая** |
| **Технологии домашнего хозяйства** | **1** | **1** | **2** | **2** | **1.5** | **1.5** | **4** | **4** | **1,3,6,7** |
| 1. Интерьер жилого дома
 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - | - |  |
| 1. Комнатные растения в интерьере
 | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - |  |
| 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере
 | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - |  |
| 1. Гигиена жилища
 | - | - | - | - | 0.5 | 0.5 | - | - |  |
|  6. Экология жилища | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 2 | 2 |  |
|  7 Технология ремонта элементов систем водоснабжения и канализации. | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 2 | 2 |  |
| **Электротехника** | **1** | **1** | - | - | **0.5** | **0.5** | **12** | **12** | **1,2,4,5,6** |
| 1. Бытовые электроприборы
 | 1 | 1 | **-** | **-** | 0.5 | 0.5 | 1 | 1 |  |
| 1. Электромонтажные сборочные технологии
 | - | - | **-** | **-** | **-** | **-** | 6 | 6 |  |
| 1. Электротехнические устройства с элементами автоматики
 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 5 | 5 |  |
| **Технология обработки конструкционных материалов** | **20** | **20** | **20** | **20** | **20** | **20** | **-** | **-** | **1.2,4,5,6,7** |
| 1. Технология ручной обработки древесины и древесных материалов
 | 12 | 12 | 6 | 6 | 10 | 10) | - | - |  |
| 1. Технология машинной обработки древесины и древесных материалов
 | - | - | 4 | 4 | - | - | - | - |  |
| 1. Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов
 | 4 | 4 | 10 | 10 | 5 | 5 | - | - |  |
| 1. Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов
 | 2 | 2 | ---- | - | 2 | 2 | - | - |  |
| 1. Технологии художественной обработки материалов
 | 2 | 2 | - | - | 3 | 3 | - | - |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **20** | **20** | **20** | **20** | **20** | **20** | - | - | **1,2,3,4,5,6,7** |
| 1. Свойства текстильных материалов
 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - |  |
| 1. Конструирование швейных изделий
 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - |  |
| 1. Моделирование швейных изделий
 | - | - | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - |  |
| 1. Швейная машина
 | 2 | 2 | 2 | - | 2 | 2 | **-** | **-** |  |
| 1. Технология изготовления швейных изделий
 | 10 | 10 | 8 | 10 ( 8ч+2ч швейная машина) | 10 | 10 | - | - |  |
| 1. Художественные ремесла
 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | - | - |  |
| **Кулинария**  | **10** | **10** | **10** | **10** | **10** | **10** | **-** | **-** | **2,3,5,6,7** |
| 1.Санитария и гигиена на кухне. | 1 | 1 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
| 2.Здоровое питание. | 1 | 1 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
| 3.Бутерброды и горячие напитки. | 2 | 2 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
| 4.Блюда из овощей и фруктов. | 2 | 2 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
| 5.Блюда из яиц. | 2 | 2 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
| 6.Сервировка стола к завтраку | 2 | 2 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
| 7.Блюда из круп и макаронных изделий | - | - | 2 | 2 | - | - | - | - |  |
| 8.Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | - | - | 2 | 2 | - | - | - | - |  |
| 9.Блюда из мяса и птицы | - | - | 2 | 2 | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
| 10.Первые блюда | - | - | 2 | 2 | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
| 11.Приготовление обеда. 12.Предметы для сервировки стола. | - | - | 2 | 2 | - | - | - | - |  |
| 13.Блюда из молока и кисломолочных продуктов | - | - | - | - | 2 | 2 | - | - |  |
| 14.Мучные изделия | - | - | - | - | 2 | 2 | - | - |  |
| 15.Сладкие блюда | - | - | - | - | 4 | 4 | - | - |  |
| 16.Сервировка сладкого стола | - | - | - | - | 2 | 2 | - | -- |  |
| **Семейная экономика**  | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **6** | **6** | **2,4,5** |
| 1. Бюджет семьи
 | - | - | - | - | - | - | 6 | 6 |  |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч.)** | **-** | **-** |  | **-** | **-** | **-** | **4** | **4** | **1,2,4,5,6,7** |
| 1. Сферы производства и разделения труда
 | - | - | - | - | - | - | 2 | 2 |  |
| 1. Профессиональное образование и профессиональная карьера
 | - | - | - | - | - | - | 2 | 2 |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности**  | **16** | **16** | **16** | **16** | **16** | **16** | **8** | **8** | **2,3,5,6** |
| Исследовательская и созидательная деятельность | 16 | 16 | 16 | 16 | 5 | 5 | 8 | 8 |  |
| **ВСЕГО**  | **68** | **68** | **68** | **68** | **68** | **68** | **34** | **34** |  |