**Рабочая программа**

**учебного предмета**

**ТЕХНОЛОГИЯ**

**5-8 кл.**

**Структура**

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА……………………3**

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА…………………………………………………………..8**

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ……………………………………………………………24**

**Планируемые результаты.**

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

**Личностные результаты**:

* формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* формирование основ экологической культуры, соответ­ствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты**:

* 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;
* 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;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

**Предметные результаты**:

* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явле­ний, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* 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;

*в трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* 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;
* 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 в проект­ной деятельности.

В результате изучения учебного предмета «Технология. Технологии ведения дома»

**ученик научится,**

**ученик получит возможность :**

* изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно- прикладных работ, швейные изделия, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий
* выполнять не сложные приёмы моделирования изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, различных видов круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания;
* соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарно-гигиенические требования и правила безопасности.
* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
* организовывать свое рациональное питание в домашних условиях;
* применять различные способы обработки пищевых продуктов ;
* оформлять приготовленные блюда, сервировать стол
* соблюдать правила этикета.
* планировать и осуществлять учебные проекты:

 -выявлять и формулировать проблему;

 -обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта;

 -планировать этапы выполнения работы;

 -осуществлять технологический процесс;

 -контролировать ход и результаты выполнения проекта

* представлять результаты выполненного проекта;
* пользоваться основными видами проектной документации
* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;
* планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов;
* осуществлять презентацию;
* давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товар на рынке.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.**

**Содержание учебного предмета**

**5кл.**

**I.Введение.(2 часа)**

**1-2. Тема**. Вводный урок. Творческая проектная деятельность.

 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, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

**II.Оформление интерьера. ( 4 часа)**

 **3-4. Тема.** Интерьер и планировка кухни-столовой.

**5-6. Тема**. Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Техника безопасности на кухне».

 Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Техника безопасности на кухне.

**III.Создание изделий из текстильных материалов. (32 часа)**

**7-8.Тема.** Производство текстильных материалов.

**9-10.Тема.** Свойства текстильных материалов.

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

**11-12.Тема.** Конструирование швейных изделий.

**13-14.Тема.** Построение чертежа швейного изделия. Моделирование.

 **15-16.Тема.** Раскрой швейного изделия.

**17-18.Тема.** Швейные ручные работы.

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

**19-20.Тема.** Подготовка швейной машины к работе.

**21-22.Тема.** Приемы работы на швейной машине.

 **23-24.Тема.** Основные операции при машинной обработке изделия.

**25-26.Тема.** Влажно-тепловая обработка ткани.

 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. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания, постоянное соединение деталей – стачивание, постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание, удаление строчки временного назначения. 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). Оборудование для влажно-тепловой обработки, основные операции влажно-тепловой обработки (приутюживание, разутюживание, заутюживание). Правила выполнения влажно-тепловых работ. Правила безопасной работы при влажно-тепловых работ.

**27-28.Тема.** Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия. Раскрой фартука.

**29-30.Тема.** Обработка накладного кармана.

**31-32.Тема.** Обработка нижнего и боковых срезов фартука.

**33-34.Тема.** Обработка верхнего среза фартука.

**35-36.Тема.** Соединение кармана с нижней частью фартука. ВТО фартука.

**37-38.Тема.** Защита проекта «Фартук для работы на кухне». .

 Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Технология обработки накладного кармана, нижнего и боковых срезов фартука, обработки верхнего среза фартука, изготовления пояса, обработки кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).

**IV**.**Художественные ремесла. ( 16часов)**

**39-40.Тема.** Декоративно-прикладное изделие для кухни.

 Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам

**41-42.Тема.** Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

 **43-44.Тема**. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.

 Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

**45-46.Тема**Лоскутное шитье.

 **47-48.Тема.** Технология изготовления лоскутного изделия.

 **49-50.Тема.** Лоскутное шитье. Обоснование проекта.

 **51-52.Тема**. Выполнение проекта «Лоскутное шитье».

**53-54.Тема.** Подготовка проекта к защите. Защита проекта «Лоскутное шитье».

 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, их подготовка 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.

**V.Кулинария. (14 часов)**

 **55-56.Тема.** Здоровое питание. Санитария и гигиена на кухне.

 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.

 Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

 **57-58.Тема.** Бутерброды. Горячие напитки.

 Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

**59-60.Тема.** Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий.

 Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

**61-62.Тема.** Блюда из сырых овощей и фруктов.

 **63-64.Тема.** Блюда из вареных овощей.

 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 их 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 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.

**65-66.Тема.** Блюда из яиц.

 Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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.

 **67-68.Тема.** Проект «Воскресный завтрак для всей семьи».

 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. Разработка меню «Воскресный завтрак для всей семьи». Защита проекта.

6 класс

**Содержание учебного материала.**

**I.Интерьер жилого дома. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома». 6 часов**

**1-2. Тема** Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома. Инструкция по правилам безопасности.

**3-4. Тема**. Комнатные растения в интерьере квартиры.

**5-6. Тема**. Творческий проект « Растения в интерьере жилого дома».

 Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. 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. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

**II. Создание изделий из текстильных материалов. Творческий проект «Наряд для семейного обеда». 30** **часов.**

**7-8.Тема.** Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.

 Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон

**9-10.Тема.** Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Силуэт и стиль в одежде. Учебная проектная деятельность.

**11-12.Тема.** Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

**13-14.Тема.** Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

 Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

**15-16.Тема.** Моделирование плечевой одежды. Художественное оформление одежды.

**17-18.Тема.** Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

**19-20.Тема.** Технология дублирования деталей. Ручные работы.

**21-22.Тема.** Работа на швейной машине. Приспособления к швейной машине.

**23-24.Тема.** Виды машинных операций.Технология обработки мелких деталей.

**25-26.Тема.** Подготовка изделия к примерки. Проведение примерки.

**27-28.Тема.** Технология обработки среднего шва спинки, обработка плечевых швов, обработка нижних срезов рукавов.

 **29-30.Тема**. Обработка срезов подкройной обтачкой.

**31-32.Тема.** Технология обработки боковых срезов изделия.

**33-34.Тема.** Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

**35-36.Тема.** Заключительный этап работы над проектом (оценка качества изделия, презентация изделия) «Наряд для семейного обеда».

 Понятие о конструировании одежды, о силуэте и стиле .Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. 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. Технология дублирования деталей. Ручные работы. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. 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 (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). 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 застёжкой 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. Оценка качества изделия, презентация изделия.

**III. Художественные ремесла. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком». 18 часов.**

**37-38.Тема.** Материалы и инструменты для вязания.

**39-40.Тема.** Основные виды петель для вязания крючком.

**41-42.Тема.** Вязание полотна.

**43-44.Тема**. Вязание по кругу.

**45-46.Тема.** Вязание узоров.

**47-48.Тема** Создание с помощью компьютера схем для вязания.

**49-50.Тема.** Выбор проекта. Работа над проектом.

**51-52.Тема.** Выполнение проекта.

**53-54.Тема.** Заключительный этапработы над проектом (оценка качества изделия, презентация изделия) «Вяжем аксессуары крючком».

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, вязание узоров, аксессуаров. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Оценка качества изделия, презентация изделия.

**V.Кулинария. Творческий проект «Приготовление первого блюда для воскресного семейного обеда». 14 часов.**

 **55-56.Тема.** Технология первичной обработки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

**57-58.Тема.** Нерыбные продукты и технология приготовления блюд из них.

 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**.**

**59-60.Тема**. Технология первичной обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса.

 Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

**61-62.Тема.** Технология приготовления блюд из птицы.

 Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**63-64.Тема.** Технология приготовления первых блюд.

**65-66.Тема.** Сервировка стола к обеду.

**. 67-68.Тема.** Проект «Приготовление первого блюда для воскресного семейного обеда».

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

**Содержание учебного материала**

**7 класс**

**I.** **Технологии домашнего хозяйства. Творческий проект « Ком­плект светильников для моей комнаты».**

 **6 часов**

 **1-2. Тема.** Освещение жилого помещения. П.Б. работы с приборами освещения.

 **3-4.Тема**. Предметы искусства и коллекции в интерьере.Гигиена жилища.

**5-6. Тема**. Учебная проектная деятельность. Творческий проект «Ком­плект светильников для моей комнаты».

 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. 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. 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.

**II. Электротехника.**

 **2 часа.**

**7-8.Тема.** Бытовые электроприборы. П.Б. работы с электроприборами

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.

**III. Создание изделий из текстильных материалов. Творческий проект «Праздничный наряд». 28 ч.**

**9-10.Тема**. Текстильные материалы из волокон животного происхождения.

**11-12.Тема.** Конструирование поясной одежды.Снятие мерок для построения основы чертежа поясного изделия.

 **13-14.Тема.** Построение основы чертежа поясного изделия.

**15-16.Тема.** Моделирование поясной одежды. Художественное оформление поясной одежды.

 **17-18.Тема.** Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой поясного изделия.

**19-20.Тема.** Технология дублирования деталей. Ручные работы.

**21-22.Тема.** Работа на швейной машине. Уход за швейной машиной.

**23-24.Тема.** Виды машинных операций.Технология обработки мелких деталей поясного изделия.

**25-26.Тема.** Подготовка поясного изделия к примерки. Проведение примерки.

**27-28.Тема.** Технология обработки боковых срезов поясного изделия.

 **29-30.Тема**. Обработка застежки «молния».

 **31-32.Тема.** Технология обработки верхнего поясного изделия.

 **33-34.Тема.** Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

 **35-36.Тема.** Заключительный этап работы над проектом (оценка качества изделия, презентация изделия) «Праздничный наряд».

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

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.

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

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.

**IV. Художественные ремесла. Творческий проект «По­дарок своими руками».18 ч.**

**37-38.Тема.** Ручная роспись тканей. Материалы и инструменты для ручной росписи тканей. Инструкции по правилам безопасной работы.

**39-40.Тема.** Технология выполнения росписи тканей (горячего батика, холодного батика, узелкового батика).

**41-42.Тема.** Вышивание. Материалы, инструменты и оборудование для вышивки. Технология выполнения простых стежков. Инструкции по правилам безопасной работы.

**43-44.Тема**. Технология выполнения шва крест.

 **45-46.Тема.** Технология выполнения художественной, белой и владимирской глади.

**47-48.Тема.** Технология выполнения атласной и штриховой глади, узелка и рококо.

**49-50.Тема.** Выбор проекта «По­дарок своими руками». Работа над проектом.

**51-52.Тема.** Выполнение проекта.

 **53-54.Тема.** Заключительный этапработы над проектом (оценка качества изделия, презентация изделия) «По­дарок своими руками».

**IV. Кулинария. Творческий проект «Праздничный сладкий стол». 14 часов.**

**55-56.Тема**. Блюда из молока и кисломолочных продуктов Технология приготовления блюд из молока.

 **57-58.Тема.** Изделия из жидкого теста и технология приготовления блюд из жидкого теста.

**59-60.Тема**. Виды теста и выпечки. Технология приготовления бисквитного теста.

**61-62.Тема.** Заварное тесто Технология приготовления заварного теста.

**63-64.Тема.** Песочное тесто.Технология приготовления песочного теста.

**65-66.Тема.** Сладости, десерты, напитки.

 **67-68.Тема.** Проект «Праздничный сладкий стол»

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.

 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.

 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.

 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.

 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.

**8 класс**

**I. Творческий проект.**

 Творческий проект, проектирование. Последовательность проектирования, объект проектирования, требования, предъявляемые к объекту проектирования, требования к его оформлению, банк идей, презентация, оценка проекта, пояснительная записка. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

**II. Бюджет семьи.**

 Понятие семья, её функции. Экономическая функция семьи. Семейная экономика. Задачи семейной экономики. Роль экономики в ведении домашнего хозяйства, роль потребителя, производителя, гражданина в экономике. Состав семьи. Структура потребностей и характеристика их видов. «Пирамида» человеческих потребностей. Способы выявления потребностей семьи. Ресурсы. Бюджет семьи, технология построения семейного бюджета. Особенности бюджета в разных семьях. Доход и расход. Рациональное планирование бюджета семьи. Ведение учета. Источники дохода бюджета семьи. Роль школьника в увеличении доходной части семейного бюджета и его законном использовании. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителя. Свойства товаров и правила покупки. Советы покупателю. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара. Способы определения качества товара.

 Предпринимательская деятельность. Технология ведения бизнеса. Личное предпринимательство. Прибыль. Патент. Лицензия. Семейное предпринимательство. Понятие о благосостоянии семьи. Предпринимательство как сфера человеческой деятельности. Факторы предпринимательской деятельности. Взаимосвязь государства, фирмы и домашнего хозяйства. Бизнес и его разновидности, планирования бизнеса, возможности для бизнеса

**III.Технология домашнего хозяйства.**

 Инженерные коммуникации в доме. Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Конструкции элементов водоснабжения и канализации. Водяные счетчики.

 **IV. Электротехника.**

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

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

 Потребители и источники электроэнергии. Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Электроосветительные приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

**V.Современное производство и профессиональное самоопределение.**

 Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

 Самоопределение личности, профессиональная компетентность, профессиональная деятельность, сфера производства, непроизводственная сфера, профессия, специальность, квалификация.

 Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии, тарифно-квалификационный справочник, массовые профессии, работодатель, рынок труда, классификация профессий, профессиограмма, психограмма, самосознание, самооценка, склонности, способности, мотивы, профессиональная пригодность, профессиональная проба.

**Тематическое планирование**

**5класс.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов, тем. | Всего часов | Количество часов |
| теоретические | практические |
| **I.Введение. 2 часа** |
| **1-2. Тема**. Вводный урок. Творческая проектная деятельность. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **II.Оформление интерьера. 4 часа.** |
| **3-4. Тема.** Интерьер и планировка кухни-столовой. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **5-6. Тема**. Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Техника безопасности на кухне». | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **III.Создание изделий из текстильных** **материалов.** **32 часа.** |
| **7-8.Тема.** Производство текстильных материалов. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **9-10.Тема.** Свойства текстильных материалов. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **11-12.Тема.** Конструирование швейных изделий. | *2* | 0,6 | *1,4* |
| **13-14.Тема.** Построение чертежа швейного изделия. Моделирование. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **15-16.Тема.** Раскрой швейного изделия. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **17-18.Тема.** Швейные ручные работы. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **19-20.Тема.** Подготовка швейной машины к работе. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **21-22.Тема.** Приемы работы на швейной. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **23-24.Тема.** Основные операции при машинной обработке изделия. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **25-26.Тема.** Влажно-тепловая обработка ткани. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **27-28.Тема.** Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия. Раскрой фартука. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **29-30.Тема.** Обработка накладного кармана. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **31-32.Тема.** Обработка нижнего и боковых срезов фартука. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **33-34.Тема.** Обработка верхнего среза фартука. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **35-36.Тема.** Соединение кармана с нижней частью фартука. ВТО фартука. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **37-38.Тема.** Защита проекта «Фартук для работы на кухне». | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **IV**.**Художественные ремесла. 16 часов.** |
| **39-40.Тема.** Декоративно-прикладное изделие для кухни. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **41-42.Тема.** Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **43-44.Тема**. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **45-46.Тема.** Лоскутное шитье.  | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **47-48.Тема.** Технология изготовления лоскутного изделия. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **49-50.Тема.** Лоскутное шитье. Обоснование проекта. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **51-52.Тема**. Выполнение проекта «Лоскутное шитье». | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **53-54.Тема.** Подготовка проекта к защите. Защита проекта «Лоскутное шитье». | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **V.Кулинария. 14 часов.** |
| **55-56.Тема.** Здоровое питание. Санитария и гигиена на кухне. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **57-58.Тема.** Бутерброды. Горячие напитки. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **59-60.Тема.** Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **61-62.Тема.** Блюда из сырых овощей и фруктов. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **63-64.Тема.** Блюда из вареных овощей. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **65-66.Тема.** Блюда из яиц. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **67-68.Тема**Творческий проект « | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **Итого:** | **68 ч.** |  | **68** |

**6кл**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов, тем. | Всего часов | Количество часов |
| теоретические | практические |
| **I.Интерьер жилого дома. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома». 6 часов** |
| **1-2. Тема** Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома. Инструкция по правилам безопасности. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **3-4. Тема**. Комнатные растения в интерьере квартиры. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **5-6. Тема**. Творческий проект « Растения в интерьере жилого дома». | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **II. Создание изделий из текстильных материалов. Творческий проект «Наряд для семейного обеда».**  **30** **часов**  |
| **7-8.Тема.** Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **9-10.Тема.** Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Силуэт и стиль в одежде. Учебная проектная деятельность. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **11-12.Тема.** Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **13-14.Тема.** Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **15-16.Тема.** Моделирование плечевой одежды. Художественное оформление одежды. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **17-18.Тема.** Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **19-20.Тема.** Технология дублирования деталей. Ручные работы. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **21-22.Тема.** Работа на швейной машине. Приспособления к швейной машине. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **23-24.Тема.** Виды машинных операций.Технология обработки мелких деталей. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **25-26.Тема.** Подготовка изделия к примерки. Проведение примерки. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **27-28.Тема.** Технология обработки среднего шва спинки, обработка плечевых швов, обработка нижних срезов рукавов. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **29-30.Тема**. Обработка срезов подкройной обтачкой. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **31-32.Тема.** Технология обработки боковых срезов изделия. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **33-34.Тема.** Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **35-36.Тема.** Заключительный этап работы над проектом (оценка качества изделия, презентация изделия) «Наряд для семейного обеда».  | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **III. Художественные ремесла. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком».**  **18 часов.** |
| **37-38.Тема.** Материалы и инструменты для вязания. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **39-40.Тема.** Основные виды петель для вязания крючком. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **41-42.Тема.** Вязание полотна. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **43-44.Тема**. Вязание по кругу.  | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **45-46.Тема.** Вязание узоров. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **47-48.Тема** Создание с помощью компьютера схем для вязания. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **49-50.Тема.** Выбор проекта. Работа над проектом. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **51-52.Тема.** Выполнение проекта. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **53-54.Тема.** Заключительный этапработы над проектом (оценка качества изделия, презентация изделия) «Вяжем аксессуары крючком». | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **V.Кулинария. Творческий проект «Приготовление первого блюда для воскресного семейного обеда». 14 часов.** |
| **55-56.Тема.** Технология первичной обработки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **57-58.Тема.** Нерыбные продукты и технология приготовления блюд из них. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **59-60.Тема**. Технология первичной обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **61-62.Тема.** Технология приготовления блюд из птицы. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **63-64.Тема.** Технология приготовления первых блюд. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **65-66.Тема.** Сервировка стола к обеду. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **67-68.Тема.** Проект «Приготовление первого блюда для воскресного семейного обеда». | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **Итого:** | **68**  |  | **68** |

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов, тем. | Всего часов | Количество часов |
| теоретические | практические |
| **I.**Технологии домашнего хозяйства. Творческий проект « Ком­плект светильников для моей комнаты». **6 часов** |
| **1-2. Тема.** Освещение жилого помещения. П.Б. работы с приборами освещения. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **3-4. Тема**. Предметы искусства и коллекции в интерьере.Гигиена жилища. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **5-6. Тема**. Учебная проектная деятельность. Творческий проект «Ком­плект светильников для моей комнаты». | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **II. Электротехника. 2 часа**  |
| **7-8.Тема.** Бытовые электроприборы. П.Б. работы с электроприборами. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **III. Создание изделий из текстильных материалов. Творческий проект «Праздничный наряд». 28 часов.**  |
| **9-10.Тема**. Текстильные материалы из волокон животного происхождения. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **11-12.Тема.** Конструирование поясной одежды.Снятие мерок для построения основы чертежа поясного изделия. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **13-14.Тема.** Построение основы чертежа поясного изделия. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **15-16.Тема.** Моделирование поясной одежды. *Художественное оформление поясной одежды.* | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **17-18.Тема.** Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой поясного изделия. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **19-20.Тема.** Технология дублирования деталей. Ручные работы. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **21-22.Тема.** Работа на швейной машине. Уход за швейной машиной. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **23-24.Тема.** Виды машинных операций.Технология обработки мелких деталей поясного изделия. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **25-26.Тема.** Подготовка поясного изделия к примерки. Проведение примерки. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **27-28.Тема.** Технология обработки боковых срезов поясного изделия. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **29-30.Тема**. Обработка застежки «молния». | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **31-32.Тема.** Технология обработки верхнего поясного изделия. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **33-34.Тема.** Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **35-36.Тема.** Заключительный этап работы над проектом (оценка качества изделия, презентация изделия) «Праздничный наряд».  | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **IV. Художественные ремесла. Творческий проект «По­дарок своими руками».**  **18 часов.** |
| **37-38.Тема.** Ручная роспись тканей. Материалы и инструменты для ручной росписи тканей. Инструкции по правилам безопасной работы. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **39-40.Тема.** Технология выполнения росписи тканей (горячего батика, холодного батика, узелкового батика). | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **41-42.Тема.** Вышивание. Материалы, инструменты и оборудование для вышивки. Технология выполнения простых стежков. Инструкции по правилам безопасной работы. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **43-44.Тема**. Технология выполнения шва крест. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **45-46.Тема.** Технология выполнения художественной, белой и владимирской глади. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **47-48.Тема.** Технология выполнения атласной и штриховой глади, узелка и рококо. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **49-50.Тема.** Выбор проекта «По­дарок своими руками». Работа над проектом. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **51-52.Тема.** Выполнение проекта. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **53-54.Тема.** Заключительный этапработы над проектом (оценка качества изделия, презентация изделия) «По­дарок своими руками». | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **IV.Кулинария. Творческий проект «Праздничный сладкий стол».**  **14 часов.**  |
| **55-56.Тема**. Блюда из молока и кисломолочных продуктов Технология приготовления блюд из молока. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **57-58.Тема.** Изделия из жидкого теста и технология приготовления блюд из жидкого теста. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **59-60.Тема**. Виды теста и выпечки. Технология приготовления бисквитного теста. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **61-62.Тема.** Заварное тесто Технология приготовления заварного теста. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **63-64.Тема.** Песочное тесто.Технология приготовления песочного теста. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **65-66.Тема.** Сладости, десерты, напитки. | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **67-68.Тема.** Проект «Праздничный сладкий стол». | 2 | 0,6 | 1,4 |
| **Итого:** | **68**  |  | **68** |

**8класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Раздел,тема и количество часов на ее изучение | Всего часов | Количество часов |
| теоретические | практические |
| **I. Творческий проект (1ч.)** |
| **1. Тема.** Проектирование как сфера профессиональной деятельности. | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **II. Бюджет семьи (6ч.)** |
| **2. Тема.** Способы выявления потребностей семьи. | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **3. Тема.** Лабораторно-практическая работа «Исследование потребительских свойств товара». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **4. Тема.** Технология построения семейного бюджета. Лабораторно-практическая работа «Исследование составляющих бюджета своей семьи». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **5. Тема**.Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **6. Тема**. Лабораторно-практическая работа «Исследование сертификата соответствия и штрихового кода». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **7. Тема**. Технология ведения бизнеса. Лабораторно-практическая работа «Исследование возможностей для бизнеса». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **III.Технология домашнего хозяйства (4ч.)** |
| **8. Тема.** Инженерные коммуникации в доме. | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **9. Тема**. Система водоснабжения: конструкция и элементы. | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **10. Тема**. Система канализации: конструкция и элементы. | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **11. Тема.** Лабораторно-практическая работа «Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **IV. Электротехника (14часов)** |
| **12. Тема**.Электрический ток и его использование. | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **13. Тема** Электрические цепи. | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **14. Тема.** Потребители и источники электроэнергии. | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **15. Тема**. Электроизмерительные приборы.Лабораторно-практическая работа «Изучение домашнего электросчетчика в работе».. | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **16. Тема**. Организация рабочего места для электромантажных работ | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **17. Тема** Лабораторно-практическая работа «Сборка электрической цепи и изготовление пробника». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **18. Тема** Лабораторно-практическая работа «Сборка разветвленной электрической цепи». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **19. Тема** Электрические провода. Соединение электрических проводов (сращивание). Лабораторно-практическая работа «Сращивание одно- и многожильных проводов и их изоляция». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **20. Тема** Соединение электрических проводов (пайка). | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **21. Тема.** Монтаж электрической цепи. Лабораторно-практическая работа «Оконцевание проводов». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **22. Тема** Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **23. Тема.** Электроосветительные приборы. Лабораторно-практическая работа «Проведение энергетического аудита школы». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **24. Тема.** Бытовые электронагревательные приборы. Лабораторно-практическая работа «Сборка и испытание термореле – модели пожарной сигнализации». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **25. Тема.** Цифровые приборы.Творческий проект «Дом будущего». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **V.Современное производство и профессиональное самоопределение (9часов).** |
| **26. Тема.**Профессиональное образование. | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **27. Тема.** Лабораторно-практическая работа «Составление профессиограммы». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **28. Тема.** Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Лабораторно-практическая работа «Определение уровня своей самооценки». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **29. Тема.** Лабораторно-практическая работа «Определение своих склонностей». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **30. Тема.** Роль темперамента и характера в профессинальном самоопределении.  | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **31.** Тема.Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба. | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **32. Тема** Лабораторно-практическая работа «Анализ мотивов своего профессионального выбора». | 1 |  |  |
| **33. Тема** Лабораторно-практическая работа «Профессиональные пробы». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **34. Тема** Творческий проект «Мой профессиональный выбор». | 1 | 0,3 | 0,7 |
| **Итого:** | **34** | **10,2** | **23,8** |