**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ДЛЯ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Технология 5-8 классы**

**1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена на основе авторской программы по технологии «Технология 5-8 классы», авторы программы Синица Н.В., Самородский П.С. М.: «Вентана-Граф», 2015 год.

**Цель программы:** овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда; получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Задачи программы:**

* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;

освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей

и созидательной деятельности;

* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

**Изменения, внесенные в авторскую программу.**

Авторская программа по технологии «Технология 5-8 классы» предусматривает изучение предмета в 5-6 классах в количестве 68 часов в год, а в 7-8 классах в количестве 34 часов в год. Согласно федеральному базисному учебному плану на изучение предмета «Технология» в 7 классе отводится 68 часов в год. Рабочая программа предусматривает увеличение часов при изучении следующих разделов:

***7 класс - 68 часов (2 часа в неделю)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы и темы программы** | **Количество часов** | |
| **Авторская программа** | **Рабочая программа** |
| **1** | **Технологии домашнего хозяйства** | **1,5** | **1,5** |
|  | Освещение жилого помещения.  Предметы искусства и коллекции в интерьере | 1 | 1 |
|  | Гигиена жилища | 0,5 | 0,5 |
| **2** | **Электротехника** | **0,5** | **0,5** |
|  | Бытовые электроприборы | 0,5 | 0,5 |
| **3** | **Технологии обработки конструкционных материалов** | **11** | **20** |
|  | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов | 4 | 6 |
|  | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов | 2 | 4 |
|  | Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов | 2 | 2 |
|  | Технологии художественной обработки материалов | 3 | 8 |
| **4** | **Создание изделий из текстильных материалов** | **11** | **20** |
|  | Свойства текстильных материалов | 1 | 2 |
|  | Конструирование швейных изделий | 1 | 2 |
|  | Моделирование одежды | 1 | 2 |
|  | Швейная машина | 1 | 2 |
|  | Технология изготовления швейных изделий | 4 | 8 |
|  | Художественные ремесла | 3 | 4 |
| **5** | **Кулинария** | **5** | **10** |
|  | Блюда из молока и молочных продуктов | 1 | 2 |
|  | Мучные изделия | 2 | 4 |
|  | Сладкие блюда | 1 | 2 |
|  | Сервировка сладкого стола | 1 | 2 |
| **6** | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **5** | **16** |
|  | Исследовательская и созидательная деятельность | 5 | 16 |
|  |  | **34** | **68** |

**Учебно-методический комплект:**

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко.- М. : Вентана-Граф, 2017

2. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. - М. : Вентана-Граф, 2018

3. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. - М. : Вентана-Граф, 2017

4. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/

В.Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. -М.: Вентана-Граф, 2018

**Количество часов:**

Согласно федеральному базисному учебному плану на изучение технологии в 5-7 классах отводится по 68 часов в каждом классе (2 часа в неделю; 34 учебные недели), в 8 классе - 34 часа (1 час в неделю; 34 учебные недели).

**Формы организации учебного процесса:**

Основной формой организации учебного процесса по технологии является **урок.** В программе представлены следующие типы уроков:

**Типы уроков:**

* урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков;
* урок отработки умений и рефлексии;
* урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
* комбинированный урок;
* урок контроля умений и навыков.

**Виды уроков:**

* урок – беседа
* лабораторно-практическое занятие
* урок-исследование
* урок – экскурсия
* урок – игра
* выполнение учебного проекта

**2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**Раздел «Электротехника»**

*Выпускник научится:*

* разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
* осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):
* осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

*Выпускник получит возможность научиться:*

* находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
* читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
* выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

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

*Выпускник научится:*

* изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

*Выпускник научится:*

* планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

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

*Выпускник научится:*

* планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* планировать профессиональную карьеру;
* рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
* ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
* оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**5 класс (68 ч)**

**Раздел « Технологии домашнего хозяйства» (1 ч)**

**Тема. Интерьер жилого дома (1 ч)**

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Планировка кухни.

**Раздел «Электротехника» (1 ч)**

**Тема. 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:* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

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

**Тема. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (12 ч)**

*Теоретические сведения.* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке. Составление схемы технологического процесса изготовления детали. Разметка плоского изделия. Выпиливание деревянных заготовок из доски. Сверление отверстий в заготовках из древесины. Соединение деталей из древесины.

**Тема. 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:* Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Правка, резание. Зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками.

**Тема. 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:* Изучение устройства и работы сверлильного станка.

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

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

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

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

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

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

*Теоретические сведения.* Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема. 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 выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

**Тема. Швейная машина (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Приемы работы на швейной машине. Изготовление образцов машинных работ.

**Тема. 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).

*Лабораторно-практические и практические работы:* Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

**Тема. Художественные ремесла (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:* Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

**Раздел « Кулинария» (10 ч)**

**Тема 1. Санитария и гигиена (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений.Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

**Тема 2. Здоровое питание (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах.Пищевая пирамида.Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

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

*Теоретические сведения.* Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

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

*Теоретические сведения.* Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Приготовление фруктового салата.

**Тема 5. Блюда из яиц (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Приготовление блюда из яиц.

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

*Теоретические сведения.* Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Оформление стола к завтраку.

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Ку­линария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

**6 класс (68 ч)**

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

**Тема. Интерьер жилого дома (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические 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. Комнатные растения в интерьере (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер.

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

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

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

*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 производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объемного изделия и составления технологической карты.

**Тема. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Изучение устройства токарного станка.

**Тема. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (10 ч)**

*Теоретические сведения.* Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные 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 технологическая карты.Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.

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

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

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

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

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

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

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

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. 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 изготовление выкройки проектного изделия.

**Тема. Моделирование одежды (2 ч)**

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

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

**Тема. Швейная машина (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

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

**Тема. Технология изготовления швейных изделий (8 ч)**

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы 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.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. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки изделия. Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины; боковых срезов и нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула.

**Тема. Художественные ремёсла (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель для вязания 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

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

**Раздел « Кулинария» (10 ч)**

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

*Теоретические сведения.* Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

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

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

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

*Лабораторно-практические и практические работы:* Приготовление блюда из рыбы.

**Тема. Блюда из мяса и птицы (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы:* Приготовление блюда из мяса или птицы.

**Тема. Первые блюда (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Лабораторно-практические и практические работы:* Приготовление окрошки.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы:* Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду

**Раздел «Технологии исследовательской 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 «Ку­линария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

**7 класс (68 ч)**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1,5 ч)**

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

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

Типы 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». Систематизация коллекции, книг.

**Тема. Гигиена жилища (0,5 ч)**

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

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

**Раздел «Электротехника» (0,5 ч)**

**Тема. Бытовые электроприборы (0,5 ч)**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

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

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

**Тема. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (8 ч)**

*Теоретические сведения.* Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств.

Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы. Настройка стругов.

Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

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

*Теоретические сведения.* 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.

**Тема. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Токарно-винторезные станки и их назначение.Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления.Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка.

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

*Теоретические сведения.* 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 изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Правила безопасного труда 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» (20 ч)**

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

*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. Конструирование швейных изделий (2 ч)**

*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.

**Тема. Моделирование одежды (2 ч)**

*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-диска или из Интернета.

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

**Тема. Швейная машина (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Изготовление образцов косой бейки, окантовочного шва.

**Тема. Технология изготовления швейных изделий (8 ч)**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная ВТО.

**Тема. Художественные ремесла (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных 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» (10 ч)**

**Тема. Блюда из молока и молочных продуктов (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. 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. Мучные изделия (4 ч)**

*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:* Приготовление блинчиков.

**Тема. Сладкие блюда (2 ч)**

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

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

**Тема. Сервировка сладкого стола (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы:* Сервировка сладкого стола.

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

**Тема. 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 «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак», «Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ», «Умный дом», «Кухонная доска», «Модель», «Летняя сумка с вышивкой», «Приготовление сладкого стола».

**8 класс (34 ч)**

**Раздел «Семейная экономика» (6 ч)**

**Тема. Бюджет семьи (6 ч)**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Лабораторно-практические и 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 «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)**

**Тема. Экология жилища (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы:* Ознакомление с системой фильтрации воды.

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

*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. Экологические проблемы, связанные с утилизацией.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе.

**Раздел «Электротехника» (12 ч)**

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

*Теоретические сведения.* Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. 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.Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

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

*Лабораторно-практические и практические работы:* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

**Тема. Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, 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. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи.

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

*Теоретические сведения.* Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Изучение схем квартирной электропроводки. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга.

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

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

*Теоретические сведения* Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Оплата труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

**Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)**

*Теоретические сведения.* 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 уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии

*Лабораторно-практические и практические работы:* Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий.

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

**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. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

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

**4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**5 класс (68 ч)**

| **Название раздела (темы)** | **Программное содержание** | | **Характеристики основных видов деятельности учащихся**  **(универсальные учебные действия)** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(1 ч)*** | | | |
| Тема «Интерьер жилого дома» *(1 ч)* | 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 | | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.  Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера |
| **Раздел «Электротехника» *(1 ч)*** | | | |
| Тема «Бытовые электроприборы» *(1 ч)* | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ) | | 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» *(20 ч)*** | | | |
| Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» *(12 ч)* | 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 | | Организовать рабочее место учащегося для столярных работ.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 «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» *(4 ч)* | 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.  Правила безопасной 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 «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» *(2 ч)* | Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.  Правила безопасной работы на сверлильном станке | | Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке |
| Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» *(2 ч)* | 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 | | 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 «Свойства текстильных материалов» *(2 ч)* | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.  Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.Определять направление долевой нити в ткани.Исследовать свойства нитей основы и утка.Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.Определять виды переплетения нитей в ткани.Проводить анализ прочности окраски тканей.Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.Изучать свойства тканей из хлопка и льна.Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.  Оформлять результаты исследований |
| Тема «Конструирование швейных изделий» *(2 ч)* | 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 | | 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 «Швейная машина» *(2 ч)* | 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 | | 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 «Технология изготовления швейных изделий» *(10 ч)* | 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) | | 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 «Художественные ремёсла» *(4 ч)* | 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 | | 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 «Санитария и гигиена на кухне» *(1 ч)* | | 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 | 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 «Здоровое питание» *(1 ч)* | | 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 | 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 «Бутерброды и горячие напитки» *(2 ч)* | | 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 | 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 «Блюда из овощей и фруктов» *(2 ч)* | | 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 | 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.  Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов |
| Тема «Блюда из яиц» *(2 ч)* | | 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 | 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 «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» *(2 ч)* | | Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет | 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)* | 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 проектного изделия. Испытания проектных изделий.  Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.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 (68 ч)**

| **Название раздела (темы)** | **Программное содержание** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся (универсальные учебные действия)** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** | | |
| Тема «Интерьер жилого дома» *(1 ч)* | 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 | Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера.Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты.Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет.  Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др. |
| Тема «Комнатные растения в интерьере» *(1 ч)* | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.  Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями.  Знакомиться с профессией фитодизайнер |
| **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(20 ч)*** | | |
| Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» *(6 ч)* | 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 производством пиломатериалов.Конструирование и моделирование изделий из древесины.  Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта | Определять виды лесоматериалов и пороки древесины.Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы.  Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов.Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту |
| Тема «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» *(4 ч)* | Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках | Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины.  Выполнять вытачивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте |
| Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» *(10 ч)* | Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные 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 технологическая карты.Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.  Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем | Знакомиться с видами и свойствами металлического проката.Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля.  Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(20 ч)*** | | |
| Тема «Свойства текстильных материалов» *(2 ч)* | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон.Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.Оформлять результаты исследований.  Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон |
| Тема «Конструирование швейных изделий»  *(2 ч)* | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий |
| Тема «Моделирование одежды» *(2 ч)* | 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 | Выполнять эскиз проектного изделия.Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды.Моделировать проектное швейное изделие.Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д.Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.  Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства |
| Тема «Швейная машина» *(2 ч)* | Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки | Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы.Определять вид дефекта строчки по её виду.Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки.Подготавливать швейную машину к работе.Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.  Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине |
| Тема «Технология изготовления швейных изделий» *(8 ч)* | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы 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.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. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом.Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.).Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.Проводить примерку проектного изделия.Устранять дефекты после примерки.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.Овладевать безопасными приёмами труда.  Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной |
| Тема «Художественные ремёсла» *(4 ч)* | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.  Основные виды петель для вязания 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Изучать материалы и инструменты для вязания.Подбирать крючок и нитки для вязания.Вязать образцы крючком.Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.  Находить и предъявлять информацию об истории вязания |
| **Раздел «Кулинария» *(10 ч)*** | | |
| Тема «Блюда из круп и макаронных изделий»  *(2 ч)* | 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 | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши.Определять консистенцию блюда.Готовить гарнир из макаронных изделий.Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий.  Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий |
| Тема «Блюда из рыбыи нерыбных продуктов моря» *(2 ч)* | 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 | Определять свежесть рыбы органолептическими методами.Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.Осваивать безопасные приёмы труда.Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.Определять качество термической обработки рыбных блюд.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.  Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| Тема «Блюда из мяса и птицы» *(2 ч)* | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. 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 | Определять качество мяса и птицы органолептическими методами.Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы.Осваивать безопасные приёмы труда.Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы.Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.  Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| Тема «Первые блюда» *(2 ч)* | Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.  Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу | Определять качество продуктов для приготовления супа.Готовить бульон.Готовить и оформлять заправочный суп.Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа.Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.  Находить и предъявлять информацию о различных видах супа |
| Тема «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола» (2 ч) | Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.Подбирать столовые приборы и посуду для обеда.Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.  Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(16 ч)*** | | |
| Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» *(16 ч)* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.  Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта.Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Выполнять проект по разделу «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 |

**7 класс (68 ч)**

| **Название раздела (темы)** | **Программное содержание** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся (универсальные учебные действия)** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(1,5 ч)*** | | |
| Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» *(1 ч)* | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.  Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».Знакомиться с понятием «умный дом».  Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.Знакомиться с профессией дизайнер |
| Тема «Гигиена жилища» *(0,5 ч)* | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.  Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
| **Раздел «Электротехника» *(0,5 ч)*** | | |
| Тема «Бытовые электроприборы» *(0,5 ч)* | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов.  Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи |
| **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(20 ч)*** | | |
| Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» *(8 ч)* | Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.Заточка лезвия режущего инструмента.Развод зубьев пилы.Настройка стругов.Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.  Правила безопасной работы ручными столярными инструментами | Определять плотность древесины по объёму и массе образца.Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера.Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала.Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок.  Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель |
| Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» *(4 ч)* | Классификация и термическая обработка сталей.Правила безопасной работы при термообработке сталей.  Профессии, связанные с термической обработкой материалов | Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой стали).Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы.  Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком |
| Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» *(4 ч)* | Токарно-винторезные станки и их назначение.Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления.Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.  Информация о токарных станках с ЧПУ | Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контролировать размеры детали.  Вытачивать стержень для нарезания резьбы |
| Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» *(4 ч)* | Виды и приёмы 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 изделий из древесины.Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.  Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов | Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины.Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств.  Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(20 ч)*** | | |
| Тема «Свойства текстильных материалов» *(2 ч)* | Натуральные волокна 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 | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.Определять сырьевой состав тканей.Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве.  Оформлять результаты исследований |
| Тема «Конструирование  швейных изделий» *(2 ч)* | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертёж прямой юбки.  Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |
| Тема «Моделирование одежды» *(2 ч)* | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска или из Интернета | Выполнять эскиз проектного изделия.Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу.Изучать приёмы моделирования юбки со складками.Моделировать проектное швейное изделие.Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.  Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках |
| Тема «Швейная машина» (2 ч) | Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза | Изготовлять образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине |
| Тема «Технология изготовления швейных изделий» *(8 ч)* | 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 закрытыми срезами 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.  Технология 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 | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.Выкраивать косую бейку.Выполнять раскрой проектного изделия.Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания.Стачивать косую бейку.Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом.Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.Проводить примерку проектного изделия.Устранять дефекты после примерки.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.  Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки |
| Тема «Художественные ремёсла» *(4 ч)* | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. 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 | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками.Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.Знакомиться с профессией вышивальщица.  Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| **Раздел «Кулинария» *(10 ч)*** | | |
| Тема «Блюда из молока и молочных продуктов» *(2 ч)* | 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 | Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами.Определять срок годности кисломолочных продуктов.Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.  Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания |
| Тема «Мучные изделия» *(4 ч)* | Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочноготеста и выпечки мучных изделий | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.Осваивать безопасные приёмы труда.Готовить изделия из жидкого теста.Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста.  Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки |
| Тема «Сладкие блюда» *(2 ч)* | Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.Осваивать безопасные приёмы труда.Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.  Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
| Тема «Сервировка сладкого стола» *(2 ч)* | Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.Подбирать столовые приборыи посуду для сладкого стола.Составлять меню.Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.  Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(16 ч)*** | | |
| Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» *(16 ч)* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготови­тель­ный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.  Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта.Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Выполнять проект по разделу «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 |

**8 класс (34 ч)**

| **Название раздела (темы)** | **Программное содержание** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся (универсальные учебные действия)** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(4 ч)*** | | |
| Тема «Экология жилища» *(2 ч)* | 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 | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде) |
| Тема «Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации» *(2 ч)* | 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. Экологические проблемы, связанные с утилизацией | Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.  Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц |
| **Раздел «Электротехника» *(12 ч)*** | | |
| Тема «Бытовые электроприборы» *(6 ч)* | Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. 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.Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.  Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения\* | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения\* |
| Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» *(4 ч)* | Общее понятие об электрическом токе, 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. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ | Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.  Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях |
| Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» *(2 ч)* | Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики |
| **Раздел «Семейная экономика» *(6 ч)*** | | |
| Тема «Бюджет семьи»  *(6 ч)* | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность\* |
| **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» *(4 ч)*** | | |
| Тема «Сферы производства и разделение труда» *(2 ч)* | Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение |
| Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» *(2 ч)* | 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 уровнях профессионального образования.  Здоровье и выбор профессии | Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(8 ч)*** | | |
| Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» *(8 ч)* | Проектирование как сфера профессиональной деятельности.\* Последовательность проектирования.\* Банк идей.\* Реализация проекта.\* Оценка проекта\* | Обосновывать тему творческого проекта.\* Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.\* Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера.Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта |