государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр» с.Старая Шентала муниципального района Шенталинский Самарской области

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании МО учителей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Руководитель МО:\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ютукова Г.В. (подпись) (ФИО)«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | Проверено Заместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_ Ивакаев Е.В. (подпись) (ФИО)«\_\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | УтвержденоДиректор школы \_\_\_\_\_\_ Степанова З.А. (подпись) (ФИО)«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО**

**технологии (технология ведения дома)**

**для 5-8 классов**

**Срок реализации: 4 года**

Составитель: Яковлева Т.А.,

учитель изобразительного искусства

 ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Старая Шентала

с. Старая Шентала, 2019

Рабочая программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.05.2019)
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом министерства образования и науки РФ 17 декабря 2010 года №1897 (редакция 31.122015 г.)
3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010г. №189, зарегистрированным в Минюсте России 3 марта 2011г., регистрационный номер 19993 с изменениями и дополнениями от 29 июня 2011г., 25 декабря 2013г., 24 ноября 2015г.)
4. Основная образовательная программа основного общего образования ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Старая Шентала

Образовательный процесс осуществляется с использованием учебников, учебных пособий, входящих в действующий федеральный перечень. Перечень учебников ежегодно утверждается приказом директора школы.

**Планируемые результаты обучения по предмету технология*.***

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА**

***Личностные результаты:***

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных
* предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей со временному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты***  в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной за дачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

 В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», **планируемые результаты освоения предмета «Технология»** отражают:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техно сфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
* уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

 При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

 **Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

 **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

**Выпускник научится:**

* называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нано технологии;
* называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нано технологии;
* объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

**Выпускник научится:**

* следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
* прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
* в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
* проводить оценку и испытание полученного продукта;
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

‒ изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

 ‒ модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

‒ определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

 ‒ встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

‒ изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

* проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

‒ оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

‒ обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

‒ разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

* проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

‒ планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

 ‒ планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

‒ разработку плана продвижения продукта;

* проводить и анализировать конструирование механизмов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

 **Выпускник получит возможность научиться:**

* *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
* *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
* *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
* *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*.

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

**Выпускник научится:**

* характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития, характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
* разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на рынке труда Самарской области, Шенталинского района,
* характеризовать группы предприятий Самарской области, Шенталинского района,
* характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории Самарской области, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
* анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
* анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
* анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
* получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
* получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
* *анализировать социальный статус произвольно заданной социальнопрофессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*.

**Результаты по годам обучения:**

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
* характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
* называет предприятия области, района, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
* разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
* объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
* приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
* объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
* составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
* осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
* осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
* осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
* конструирует модель по заданному прототипу;
* осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
* получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;

получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации

модели;

* получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
* получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
* получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль области;
* описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
* оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
* проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
* проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
* читает элементарные чертежи и эскизы;
* выполняет эскизы механизмов, интерьера;
* освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
* применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
* строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
* получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий;
* получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
* получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
* получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
* получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику области;
* называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
* характеризует автоматизацию производства Вологодской области, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
* перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;

объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;

* объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
* осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
* осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
* конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
* следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
* получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
* получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
* характеризует современную индустрию питания, в том числе в области и районе, и перспективы ее развития;
* называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;,
* называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях области и района,
* характеризует ситуацию на рынке труда Самарской области и Шенталинского района , называет тенденции её развития;
* перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
* характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
* объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
* разъясняет функции модели и принципы моделирования,
* создаёт модель, адекватную практической задаче,
* отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
* составляет рацион питания, адекватный ситуации,
* планирует продвижение продукта,
* регламентирует заданный процесс в заданной форме,
* проводит оценку и испытание полученного продукта,
* описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
* получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
* получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,

получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,

* получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
* получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
* получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
* получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
* получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
* получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

***Содержание учебного предмета, направление «Технология ведения дома»***

***Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности***

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

***5 класс***

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности

в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

***6 класс***

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

***7 класс***

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

***8 класс***

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

*Практические работы.*  Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

**Тема. Интерьер кухни, столовой.**

***5 класс***

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

 Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

 *Лабораторно-практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

**Тема. Интерьер жилого дома.**

 ***6 класс***

 *Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома.

 Понятие композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации « Декоративное оформление интерьера. Изготовление макета оформление окон.

**Тема. Комнатные растения в интерьере.**

 ***6 класс***

 *Теоретические сведения*. Понятия о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере.

 Технологии выращивание комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка( пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

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

 ***7 класс***

 *Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные.

 Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие , настенные настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры.

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

**Тема. Гигиена жилища**

***7 класс***

 *Теоретические сведения.*  Значение в жизни человека соблюдения и поддержание чистоты и порядка жилом помещении. Виды уборки : ежедневная( сухая), еженедельная( влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения.

  *Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств.

**Тема. Экология жилища.**

***8 класс***

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

  *Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

 **Тема. Водоснабжение и канализация в доме.**

***8 класс***

 *Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

  *Лабораторно-практические и практические работы.* Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.

***Раздел « Электроника»***

 **Тема. Бытовые электроприборы**

***5 класс***

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

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

 ***7 класс***

 *Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель, воздуха, озонатор.

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

 Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов в семье.

***8 класс***

 *Теоретические сведения.* Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

  *Лабораторно-практические и практические работы.* Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения

**Тема. Электромонтажные и сборочные технологии**

***8 класс***

 *Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа.. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

  *Лабораторно-практические и практические работы*. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.

**Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики.**

***8 класс***

 *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.* Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц*.*

***Раздел. Создание изделий из текстильных материалов***

**Тема. Свойства текстильных материалов**

***5 класс***

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Общие свойства текстильных материалов.

*Лабораторно-практическая работа*. Определение направление долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Коллаж из кусочков ткани.

***6 класс***

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

*Лабораторно-практическая работа*. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

***7 класс***

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей.

*Лабораторно-практическая работа*. Определение сырьевого состава ткани и изучение их свойств.

 **Тема: Конструирование швейных изделий**

***5 класс***

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

*Лабораторно-практическая работа*. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия.

***6 класс***

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

*Лабораторно-практическая работа*. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

***7 класс***

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

*Лабораторно-практическая работа*. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мурок и построек чертежа прямой юбки в натуральную величину.

**Тема. Моделирование швейных изделий.**

***6 класс***

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

*Лабораторно-практическая работа.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

***7 класс***

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

*Лабораторно-практическая работа.* Моделирование юбки. Получение выкройки проектного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема. Швейная машина.**

***5 класс***

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

*Лабораторно-практическая работа.* Упражнение в шитье на шв. машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками.

***6 класс***

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

*Лабораторно-практическая работа.* Устранение дефектов машинной строчки. применение приспособлений к швейной машине. Пришивание пуговицы, выполнение прорезных петель.

***7 класс***

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине.

*Лабораторно-практическая работа.* Уход за швейной машиной: чистка, смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза.

**Тема: Технология изготовления швейных изделий**

***5 класс***

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

Понятие о стежке, строчки, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Основные операции при ручных работах. Основные операции при машинной обработке изделия. Оборудование для ВТО ткани. Классификация машинных швов. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практическая работа*. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение ВТО. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

***6 класс***

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила раскладки выкроек на ткани. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединение деталей с клеевой прокладкой. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Основные операции при ручных работах. Основные машинные операции. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Последовательность изготовления плечевой одежды. окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

*Лабораторно-практическая работа*. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Окончательная обработка изделия.

 ***7 класс***

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного изделия. Правила раскроя поясных изделий. Основные операции при ручных работах. Основные машинные операции. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. последовательность обработки поясного изделия.

*Лабораторно-практическая работа*. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок. Обработка юбки.

***Раздел «Художественные ремесла»***

**Тема. Декоративно-прикладное искусство.**

***5 класс***

*Теоретические сведения.* Понятие ДПИ. Традиционные и современные виды ДПИ России. Знакомство с творчеством народных умельцев Хабаровского края. Приемы украшения праздничной одежды. Профессия художник ДПИ.

*Лабораторно-практическая работа.* Экскурсия в краеведческий музей. Изучение работ мастеров ДПИ Хабаровского края.

**Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании ДПИ.**

***5 класс***

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции.

*Лабораторно-практическая работа.* Зарисовка народных мотивов. Создание графической композиции, орнамента на ПК или листе бумаги.

**Тема. Лоскутное шитье.**

***5 класс***

 *Теоретические сведения.* Сведения из истории создания изделий из лоскутов. традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. материалы для лоскутного шитья. Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье.

*Лабораторно-практическая работа.* Изготовление образцов лоскутных узоров. изготовление изделий в технике лоскутного шитья.

**Тема. Вязание крючком.**

***6 класс***

*Теоретические сведения.* Сведения из истории рукоделия – вязания. Вязанные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна, вязание по кругу.

*Лабораторно-практическая работа.* Вывязывание полотна. Выполнение плотного вязания по кругу.

**Тема. Вязание спицами.**

***6 класс***

*Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

*Лабораторно-практическая работа.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Тема. Ручная роспись тканей.**

***7 класс***

*Теоретические сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика: холодный, горячий, узелковый. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практическая работа.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема. Вышивание.**

***7 класс***

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Вышивка крестом, гладью, лентами.

*Лабораторно-практическая работа.* Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образца вышивки гладью, атласными лентами.

***Раздел «Семейная экономика»***

**Тема. Бюджет семьи.**

***8 класс***

 *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.

 *Лабораторно-практические и практические работы*. 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»***

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

***8 класс***

*Теоретические сведения***.** 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.

 *Лабораторно-практические и практические работы*. Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация».

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

***8 класс***

 *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 об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии

 *Лабораторно-практические и практические работы*. 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

***Раздел «Кулинария»***

**Тема. Санитария и гигиена на кухне**

***5 класс***

 *Теоретические сведения***.** Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Безопасные приёмы работы на кухне.

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

**Тема. Физиология питания.**

***5 класс***

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значения белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие из избежать. Первая помощь или отравлениях. Режимы питания.

*Лабораторно-практические и практические работы*. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

**Тема. Бутерброды и горячие напитки.**

***5 класс***

 *Теоретические сведения*. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов . Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы*. Приготовление и оформления бутербродов. Приготовление горячих напитков( чай, кофе, какао).Дегустация блюд. Оценка качеств. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

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

***5 класс***

 *Теоретические сведения*. Виды круп, бобовых макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, всяких и жидких каш.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема. Блюда из овощей и фруктов**

***5 класс***

*Теоретические сведения*. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила обработки обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей наиболее распространенные формы нарезки овощей.

Значение и виды тепловой обработки продуктов( варка, припускание, бланширование, жарение, пассеворение, тушение, запекание ).

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд сырых и варёных овощей и фруктов.

**Тема. Блюда из яиц.**

***5 класс***

*Теоретические сведения.* Значения яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую.

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

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

***5 класс***

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.

**Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**

***6 класс***

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

*Лабораторно- практические работы.*  Определение свежести. Приготовление блюда из морепродуктов.

**Тема. Блюда из мяса.**

***6 класс***

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивания мороженного мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса. Определение качеств термической обработки мясных блюд.

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

**Тема. Блюда из птиц.**

***6 класс***

*Теоретические сведения*. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определение качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовления блюд из птицы.

**Тема. Заправочные супы.**

***6 класс***

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

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, солянки, овощных супов и супов с крупами мучными изделиями.

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

**Тема. Приготовления обеда. Сервировка стола к обеду.**

***6 класс***

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

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

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

***7 класс***

 *Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное( цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные консервы. Сыр. Методы определения качеств молока и молочных продуктов.Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочных продукции.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определения качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема. Изделия из жидкого теста.**

***7 класс***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качеств мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема. Виды теста и выпечка.**

***7 класс***

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлить тесто. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и для пряничных изделий из них. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоённого и песочного теста. Профессия кондитер.

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

**Тема. Сладости, десерты, напитки.**

***7 класс***

 *Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Профессия кондитер сахаристых изделий.

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

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

 ***7 класс***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню.Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 КЛАСС (68 часов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Тема урока** | **Количество часов** |
| ***Творческая проектная деятельность (вводная часть).*** |
| 1-2 | Введение в предмет. Правила ТБ.  | **2** |
| 3-4 | Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проекта. | **2** |
|  ***Технология домашнего хозяйства (6 часа)*** |
| 5-6 | Эскиз кухни – столовой. Бытовые электроприборы на кухне. | 2 |
| 7-8 | Санитария и гигиена на кухне. | 2 |
| 9-10 | Творческий проект: «Планирование кухни – столовой» | 2 |
|  |  ***Кулинария (14часов)*** |
| 11-12 | Здоровое питание | 2 |
| 13-14 | Технология приготовления бутербродов | 2 |
| 15-16 | Технология приготовления горячих напитков | 2 |
| 17-18 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 |
| 19-20 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая обработка овощей. | 2 |
| 21-22 | Технология приготовления блюд из яиц. | 2 |
|  23-24 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 2 |
|  ***Создание изделий из текстильных материалов(29 часов)*** |
| 25-26 | Производство текстильных материалов и их свойства. | 2 |
| 27-28 | Изготовление выкроек фартука. | 2 |
| 29-30 | Раскрой швейного изделия. | 2 |
| 31-32 | Швейные ручные работы | 2 |
| 33-36 | Швейная машина. | 4 |
| 37-38 | Основные операции при машинной обработке изделия | 2 |
| 39-40 | Влажно-тепловая обработка ткани. | 2 |
| 41-42 | Машинные швы. | 2 |
| 43-53 | Технология изготовления швейных изделий. | 11 |
| ***Художественные ремёсла( 8 часов)*** |
| 54-56 | Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции. | 3 |
| 57-59 | Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте | 3 |
| 60-66 | Лоскутное шитье. Технология изготовления. Соединение деталей изделия. | 7 |
| 67-68 | Презентация проектов. | 2 |
|  |  |  |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**6 КЛАСС (68 часов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Тема урока** | **Количество часов** |
| *Оформление интерьера 6 ч.* |
| 1 | Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда | 1 |
| 2 | Пла­нировка и интерьер жилого дома | 1 |
| 3-4 | Интерьер жилого дома | 2 |
| 5-6 | Комнатные растения, разновид­ности, тех­нология вы­ращивания. | 2 |
| *Кулинария 16ч.* |
| 7-8 | Технология первичной обработки рыбы | 2 |
| 9-10 | Технология приготовления блюд из рыбы  | 2 |
| 11-12 |  Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них | 2 |
| 13-14 | Технология первичной обработки мяса. | 2 |
| 15-16 | Технология приготовления блюд из мяса. | 2 |
| 17-18 | Технология приготовления блюд из птицы | 2 |
| 19-20 | Технология приготовления первых блюд | 2 |
| 21-22 | Сервировка стола к обеду. Этикет. | 2 |
| *Создание изделий из текстильных материалов 28ч.* |
| 23-24 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства | 2 |
| 25-26 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом | 2 |
| 27-28 | Моделирование плечевой одежды | 2 |
| 29-30 | Раскрой плечевой одежды. | 2 |
| 31 | Технология дублирования деталей | 1 |
| 32 | Ручные работы | 1 |
| 33-34 | Работа на швейной машине | 2 |
| 35-36 | Приспособления к швейной машине | 2 |
| 37-38 | Виды машинных операций. | 2 |
| 39-40 | Технология обработки мелких деталей | 2 |
| 41-42 | Подготовка и проведение примерки изделия | 2 |
| 43-44 | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов | 2 |
| 45-46 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой | 2 |
| 47-48 | Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой | 2 |
| 49-50 | Технология обработки нижнего среза. Окончательная отделка изделия. | 2 |
| ***Художественные ремёсла 18 ч.*** |
| 51-52 | Материалы и инструменты для вязания. | 2 |
| 53-54 | Основные виды петель для вязания крючком, вязание полотна | 2 |
| 55-56 | Вязание полотна | 2 |
| 57-58 | Вязание по кругу | 2 |
| 59-60 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель | 2 |
| 61-62 | Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания | 2 |
| 63-68 | Работа над творческим проектом. Презентация проекта | 6 |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**7 КЛАСС (68 часов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Тема урока** | **Количество часов** |
| ***Технология домашнего хозяйства 10 ч.*** |
| **1-2** | Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда. | 2 |
| **3-4** | Освещение жилого помещения | 2 |
| **5-6** | Предметы искусства и коллекции в интерьере | 2 |
| **7-8** | Гигиена жилища | 2 |
| **9-10** | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении | 2 |
| ***Кулинария 10ч.*** |
| **11-12** | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 |
| **13-14** | Изделия из жидкого теста | 2 |
| **15-16** | Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоеного и песочного теста. | 2 |
| **17-18** | Сладости, десерты, напитки | 2 |
| **19-20** | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 2 |
|  ***Создание изделий из текстильных материалов 20 ч.*** |
| **21-22** | Свойства текстильных материалов из волокон животного происхождения. | 2 |
| **23-24** | Конструирование поясной одежды. | 2 |
| **25-26** | Моделирование поясной одежды. | 2 |
| **27-28** | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнал мод. | 2 |
| **29-30** | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса | 2 |
| **31-32** | Технология ручных работ. | 2 |
| **33-34** | Технология машинных работ. | 2 |
| **35-36** | Технология обработки среднего шва юбки с застежкой – молнией и разрезом. | 2 |
| **37-38** | Технология обработки складок. | 2 |
| **39-40** | Технология обработки юбки после примерки. | 2 |
| ***Художественные ремёсла 28ч.*** |
| **41-44** | Ручная роспись тканей | 4 |
| **45-46** | Ручные стежки и швы на их основе. | 2 |
| **47-48** | Вышивание счетными швами. | 2 |
| **49-50** | Вышивка по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь. | 2 |
| **51-52** | Швы «французский узелок», «рококо | 2 |
| **53-54** | Вышивание лентами. | 2 |
| **55-66** | Работа над творческим проектом. | 12 |
| **67-68** | Презентация проекта. | 2 |
|  |  |  |
|  |  |  |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**8 КЛАСС (34 часов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Тема урока** | **Количество часов** |
| **«Технологии домашнего хозяйства» *(4 часа)*** |
| 1 | Эсте тика и экология жилища. Понятие об экологии жилища. | 1 |
| 2 | Инженерные коммуникации в доме. | 1 |
| 3 | Системы водоснабжения и канализации. | 1 |
| 4 | Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации. | 1 |
| ***Электротехника (12 часов)*** |
| 5 | Электронагревательные приборы, плита на кухне. | 1 |
| 6 | Пути экономии электрической энергии в быту, безопасностьэксплуатации. | 1 |
| 7 | Бытовые отопительные электроприборы. | 1 |
| 8 | Общие сведения об эксплуатации бытовых холодильников. | 1 |
| 9 | Общие сведения об эксплуатации стиральных машин | 1 |
| 10 | Общие сведения об эксплуатации электронных приборов. | 1 |
| 11 | Общие понятия об электрическом токе. | 1 |
| 12 | Понятие об электрической цепи. | 1 |
| 13 | Виды проводов, инструменты для монтажных работ. | 1 |
| 14 | Монтаж электрической цепи. | 1 |
| 15 | Схема квартирной электропроводки,работа электросчетчика. | 1 |
| 16 | Бытовой электроутюг с элементами автоматики. | 1 |
| ***Семейная экономика ( 6 часов)*** |
| 17 | Источники семейных доходов и бюджет семьи. | 1 |
| 18 | Технология построения семейного бюджета. | 1 |
| 19 | Доходы и расходы семьи. | 1 |
| 20 | Потребительские качества товаров и услуг. | 1 |
| 21 | Технология ведения бизнеса. | 1 |
| 22 | Исследование возможностей для бизнеса. | 1 |
| ***Современное производство и профессиональное*** ***самоопределение (4 часа)*** |
| 23 | Сферы и отрасли современного производства. | 1 |
| 24 | Понятие о профессии, специальности, квалификации. | 1 |
| 25 | Пути освоения профессии, региональный рынок труда. | 1 |
| 26 | Внутренний мир человека. Профессиональное самоопределение. | 1 |
| ***Технологии творческой и опытнической*** ***деятельности (8 часов)*** |
| 27 | Подготовительный этап проекта | 1 |
| 28 | Выявление основных параметров, традиций, тенденций при выборе профессии. | 1 |
| 29 | Выбор идей, определение требований к профессиональной деятельности. | 1 |
| 30 | Анализ идей, выявление индивидуальных характеристик  | 1 |
| 31 | Пути получения профессии  | 1 |
| 32 | Прогнозирование профессиональной карьеры. | 1 |
| 33 | Контроль, оформление, самооценка. | 1 |
| 34 | Защита проекта. | 1 |