

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.**

***Личностные результаты*** изучения предмета:

* проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* мотивация учебной деятельности:
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда:
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации:
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным действиям:
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности:
* гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности):
* проявление технико-технологического и экономического мышления:
* экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обусловливаетнеобходимость формирования широкого спектра УУД.

***Метапредметные результаты*** изучения курса:

*познавательные УУД:*

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* моделирование технических объектов и технологических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности позна­вательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения:
* владение речью;

*регулятивные УУД:*

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* саморегуляция.

***Предметные результаты*** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов груда:
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
* наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
* читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;

подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные

**В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками**.

**Личностные результаты** изучения предмета:

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• мотивация учебной деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

• нравственно-эстетическая ориентация;

• реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;

• развитие готовности к самостоятельным действиям;

• воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное при-нятие своей этнической идентичности);

• проявление технико-технологического и экономического мышления;

• экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обусловливает необходимость формирования широкого спектра универсальных учебных действий (УУД).

**Метапредметные результаты** изучения курса:

*познавательные УУД:*

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• моделирование технических объектов и технологических процессов;

• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

• диагностика результатов познавательно- трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

• общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);

• исследовательские и проектные действия;

• осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

• выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

• формулирование определений понятий;

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

• умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

• владение речью;

*регулятивные УУД:*

• целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

• самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

• саморегуляция.

**Предметные результаты** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

• осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

• разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;

• работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;

• заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;

• выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;

• читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

• подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;

• подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

**В результате освоения курса технологии 7класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.**

**Личностные результаты:**

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• мотивация учебной деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

• нравственно-эстетическая ориентация;

 • реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;

• развитие готовности к самостоятельным действиям;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

 • проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметные результаты**

***познавательные УУД:***

• 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 приме- нения одного из них;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

• осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

• выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

 • соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

***коммуникативные УУД:***

• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико - технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

• согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

***регулятивные УУД:***

• целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

• самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

**Предметные результаты**

***в познавательной сфере:***

• осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

• владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

***в трудовой сфере:***

• планирование технологического процесса и процесса труда;

 • соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;

• работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;

• оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;

• выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;

• планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;

• подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;

 • соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

• документирование результатов труда и проектной деятельности;

• расчет себестоимости продукта труда;

• примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

 ***в мотивационной сфере:***

 • оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

***в эстетической сфере:***

 • дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

 • рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

***в коммуникативной сфере:***

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

***в физиолого-психологической сфере:***

 • развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;

• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

 • сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**В результате освоения курса технологии 8 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.**

**Личностные результаты**освоения учащиеся:

1. Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.

2. Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и сознанию, овладение элементами организации умственного и физического труда.

3. Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации.

4. Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей.

5. Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива.

**Метапредметные результаты** освоения учащимися:

1. Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности

2. Алгоритмизированное планирование процесса познавательной деятельности.

3. Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы

4. Осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, планирование и регуляция своей деятельности, подбор аргументов, формирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения.

5. Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками.

6. Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда по принятым критериям и показателям.

7. Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

8. Формирование и развитие экологического мышления, умения применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты**

• знать: этапы выполнения проекта, определять и формулировать проблему, искать необходимую информацию для решения проблемы, разрабатывать варианты решения проблемы, обосновывать выбор лучшего варианта и его реализовывать;

• осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения;

• знать: источники семейных доходов и бюджет семь, потребности человека, минимальные и максимальные потребности членов семьи, маркировку товаров и для чего она нужна, виды маркировок, какую информацию несет в себе штрихкод, источники информации;

• уметь: различать маркировку, читать информацию штрихкода; формировать потребительскую корзину семьи, пользоваться различными услугами, выбирать нужные товары,

• знать: каковы экономические связи семьи с производственными и обслуживающими фирмами города, какие виды семейной предпринимательской деятельности в вашем городе;

• уметь: находить информацию по инженерным коммуникациям в доме (горячее и холодное водоснабжение, газоснабжение, электропроводка, канализация;

• знать: что такое электрический ток, какие электропотребители есть дома; уметь: разбираться в электрических схемах, проводах;

• знать: условные обозначения некоторых элементов электрической цепи, уметь: по электрической схеме выполнить монтаж соединения элементов;

• знать: правила пользования с электроизмерительными приборами постоянного тока, с современным двухтарифным домашним электросчетчиком, уметь: пользоваться с амперметром и вольтметром, высчитывать потребляемую электроэнергию;

• знать: правила техники безопасности, электромонтажные инструменты, сборку электрической цепи и электрического пробника;

• знать: виды проводов, провода с однопроволочной и многопроволочной жилой, установочные, монтажные провода, обмоточные провода, что такое изоляция проводов, правила безопасности труда при работе с паяльником;

• знать: нагревательные элементы открытого и закрытого типа, что такое трубчатый электронагревательный элемент (ТЭН), терморегулятор, уметь: различать электронагревательные элементы в приборах, пользоваться правилами техники безопасности при работе с электронагревательными приборами различного вида;

• знать: какие новые цифровые устройства появились за последние годы, какого использование цифровых приборов в доме ученика, уметь: пользоваться радиоэлектроникой в своем доме;

• знать: что такое самосознание, самоопределение, что влияет на выбор профессии, что такое система профессиональной подготовки кадров, алгоритм выбора профессий, классификация профессий, уметь: анализировать структуру предприятия и профессионального деления работников;

• знать: что такое профессиограмма и психограмма, как они связаны между собой, какую информацию несет в себе психограмма, уметь: составлять психограмму профессии;

• знать: какую роль играет правильно составленный профессиональный план дальнейшей карьеры, почему при выборе профессии важно учитывать профессиональную пригодность, какое значение имеет состояние здоровья при выборе профессии, уметь: правильно составлять профессиональный план.

**Содержание учебного предмета «Технология»**

 **5 класс**

**ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

**ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (6 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

**КУЛИНАРИЯ (16 ч)**

**Санитария и гигиена (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования клицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пиши, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

*Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

**Здоровое питание (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

**Технология приготовления пиши (12 ч)**

***Бутерброды, горячие напитки***

*Основные теоретические сведения*

Продукты, используемые ятя приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

*Практические работы*

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

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

*Основные теоретические сведения*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

*Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

***Блюда из овощей***

*Основные теоретические сведения*

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов дляразличной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

***Блюда из яиц***

*Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. Творческийпроект«Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила зашиты проекта.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (28 ч)**

**Элементы материаловедения (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитейи тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определениенаправления долевой нити в ткани Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Конструирование швейных изделий (6 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов и измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

**Швейные ручные работы (2 ч)**

*Основные теоретические сведения* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практическая работа*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения (6 ч)**

*Основные теоретические сведения*

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

*Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

**Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

**ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)**

**Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)**

**Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)**

*Основные теоретические сведения* Традиционные виды рукоделия и декоративно- прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

 **6 класс**

 **ИНТЕРЬЕР жилого дома (9 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

*Практическая работа*

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

**КУЛИНАРИЯ (12 ч)**

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

*Практические работы*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

**Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

*Практические работы*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

**Приготовление первых блюд (1ч)**

*Основные теоретические сведения*

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

*Практическая работа*

Приготовление заправочного супа.

**Сервировка стола к обеду. Этикет (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

*Практическая работа*

**Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» (2 ч)**

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 ч)**

**Элементы материаловедения (1ч)**

*Основные теоретические сведения*

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

*Практическая работа*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Конструирование швейных изделий (11ч)**

*Основные теоретические сведения*

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

**Швейные ручные работы (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практическая работа*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

*Практические работы*

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

**Проект «Наряд для семейного обеда» (12 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. **Защита проекта «Наряд для семейного обеда» (2 ч).**

**ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (17 ч)**

**Вязание крючком и спицами (7 ч)**

**Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

*Практические работы*

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

 **7 класс**

**ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (6 ч)**

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом. Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере. Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение. Творческий проект «Умный дом» Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Практические работы Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации. Подготовка к защите и защита проекта.

 **КУЛИНАРИЯ (14 ч)**

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки. Практическая работа Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Изделия из теста (6 ч)**

Основные теоретические сведения

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста. Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста.

Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста.

Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

**Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч**)

Основные теоретические сведения

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность. Технология приготовления цукатов. Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей». Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд. Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя. Практическая работа Приготовление сладких блюд и напитков. **Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов. Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

 Практическая работа

Разработка приглашения на торжество в редакторе MicrosoftWord.

**Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 ч)**

Основные теоретические сведения

 Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

Практическая работа

Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)**

**Элементы материаловедения** (2 ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Практическая работа Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Конструирование поясной одежды (6 ч)**

Основные теоретические сведения

Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам). Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки). Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку. Практические работы Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

**Швейные ручные работы (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками. Практическая работа Изготовление образцов ручных швов.

**Технология машинных работ (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Практическая работа Изготовление образцов машинных швов.

**Творческий проект «Праздничный наряд» (16 ч)**

Основные теоретические сведения

Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование. Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка вы- кроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки. Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки. Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачива- ния застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки. Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта. Практические работы Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектно- го изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно- тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и само- оценка качества готового изделия. Защита проекта.

**ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (20 ч)**

**Ручная роспись тканей (4 ч)**

Основные теоретические сведения Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик». Практические работы Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика. Ручные стежки и швы на их основе.

 **Вышивка (8 ч)**

 Основные теоретические сведения

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в на-6 родном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья. Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные). Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер). Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы). Вышивка лентами: материалы, инструменты, при- способления. Приемы вышивки лентами. Практические работы Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

**Творческий проект «Подарок своими руками» (8 ч)**

Основные теоретические сведения

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка. Практические работы Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

**8 класс**

**Раздел 1. «Творческий проект» (1 час).** Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности (поискового, конструкторского, технологического, заключительного). Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Связь дизайна и технологии. Дизайн-анализ изделия. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелание конечного потребителя (покупателя), рынка; функциональное назначение изделия, допустимые пределы стоимости, экологичность производства изделия и его эксплуатации, безопасность при пользовании изделием и др.

**Раздел 2. «Бюджет семьи» (8 часов).**

Способы выявления потребностей семьи. Рациональные и ложные потребности. Потребительская корзина. Классификация рациональных вещевых потребностей. Потребительский портрет товара. Технология совершения покупок. Технология построения семейного бюджета. Постоянные расходы. Сбалансированный, дефицитный, избыточный бюджет. Хранение сбережений. Способы защиты прав потребителей. Определение качества товара. Технология ведения бизнеса. Разновидность организационно-правовых форм предприятия.

Практическая работа «Исследование потребительских свойств товара».

Практическая работа «Исследование составляющих бюджета своей семьи».

**Раздел 3. «Черчение и графика» (8ч.)**

Значение черчения в практической деятельности людей. Краткие сведения об истории черчения. Современные методы выполнения чертежей с применением компьютерных программ. Цели и задачи изучения черчения в школе. Инструменты, принадлежности и материалы для выполнения чертежей. Рациональные приёмы работы инструментами. Организация рабочего места. Понятие о стандартах. Линии чертежа: сплошная толстая основная, штриховая, сплошная волнистая, штрихпунктирная и тонкая штрихпунктирная с двумя точками. Форматы Формат, рамка, основная надпись. Сведения о нанесении размеров на чертежах (выносная и размерная линия, стрелки, знаки диаметра, радиуса, толщины, длины, расположение размерных чисел). Понятие о симметрии. Виды симметрии. Применение и обозначение масштаба. Сведения о чертежном шрифте. Буквы, цифры и знаки на чертежах.

**Чертежи в системе прямоугольных проекций.** Центральное и параллельное проецирование. Прямоугольные проекции. Выполнение изображений предметов на одной, двух и трех взаимно перпендикулярных плоскостях проекций. Расположение видов на чертеже и их названия: вид спереди, вид сверху, вид слева. Определение необходимого и достаточного числа видов на чертежах. Понятие о местных видах.

**Аксонометрические проекции.** Получение аксонометрических проекций. Построение аксонометрических проекций. Косоугольная фронтальная диметрическая и прямоугольная изометрическая проекции. Направление осей, показатели искажения, нанесение размеров. Аксонометрические проекции плоских и объемных фигур

**Чтение и выполнение чертежей.** Анализ геометрической формы предметов. Мысленное расчленение предмета на геометрические тела — призмы, цилиндры, конусы, пирамиды, шар и их части. Чертежи и аксонометрические проекции геометрических тел. Чертежи группы геометрических тел. Проекции вершин, ребер и граней предмета. Нахождение на чертеже вершин, ребер, образующих и поверхностей тел, составляющих форму предмета. Порядок построения изображений на чертежах. Нанесение размеров на чертежах с учетом формы предмета. Анализ графического состава изображений. Геометрические построения, необходимые при выполнении чертежей. Выполнение чертежей предметов с использованием геометрических построений: деление отрезка, окружности и угла на равные части; сопряжений. Чертежи развёрток поверхностей геометрических тел. Порядок чтения чертежей деталей.

**Раздел 4. «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)**

Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме. Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счетчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачек.Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации в доме. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Правила безопасного выполнения сантехнических работ.

**Раздел 5 «Электротехника» (4ч)**

Источники, приемники и проводники электрического тока. Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче ее от предшествующего элемента к последующему. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Правила безопасности. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, холодильников, стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов. Творческий проект «Плакат по электробезопасности».

**Раздел 6. «Современное производство и профессиональное самоопределение» (12ч)**

Профессиональное образование. Внутренний мир человека и профессиональное само­определение. Проектирование профессионального плана и его коррективы с учетом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Психи­ческие процессы, важные для профессионального самоопределения. Мотивы выбора профес­сии. Профессиональная проба.

Практическая работа «Моя профессиограмма».

Практическая работа «Определение уровня своей самооценки».

Практическая работа «Определение своих склонностей».

Творческий проект «Мой профессиональный выбор»

**Тематическое планирование**

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема/количество часов | № | Тема урока/количество часов |
| Творческая проектная деятельность(1ч) | 1 | Проектная деятельность на уроках «Технологии»/1 |
| Оформление интерьера (5 ч) | 2 | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни/1 |
|  | 3, 4 | Творческий проект «Кухня моей мечты»/2 |
|  | 5, 6 | Защита проекта «Кухня моей мечты»/2 |
| Кулинария (16 ч) | 7 | Санитария и гигиена на кухне/1 |
|  | 8 | Здоровое питание/1 |
|  | 9, 10 | Бутерброды. Горячие напитки/2 |
|  | 11, 12 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий/2 |
|  | 13, 14 | Практическая работа «Приготов­ление блюда из крупы или макаронных изделий»/2 |
|  | 15 | Блюда из сырых овощей и фруктов/1 |
|  | 16 | Блюда из варёных овощей/1 |
|  | 17, 18 | Практическая работа «Приго­товление салатов из сырых и вареных овощей»/2 |
|  | 19 | Блюда из яиц/1 |
|  | 20 | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье»/1 |
|  | 21, 22 | Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»/2 |
| Создание изделий из текстильных материалов (28ч) | 23,24 | Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»/2 |
|  | 25, 26 | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне»/2 |
|  | 27, 28 | Конструи­рование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для по­строения чертежа проектного изделия»/2 |
|  | 29, 30 | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»/2 |
|  | 31, 32 | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»/2 |
|  | 33, 34 | Швейные ручные работы/2 |
|  | 35, 36 | Подготовка швейной машины к работе/2 |
|  | 37, 38 | Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»/2 |
|  | 39, 40 | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани/2 |
|  | 41, 42 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия/2 |
|  | 43, 44 | Обработка накладного кармана. Практиче­ская работа «Обработка накладного кармана»/2 |
|  | 45, 46 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практичес-кая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фар­тука»/2 |
|  | 47, 48 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта/2 |
|  | 49, 50 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне»/2 |
| Художественные ремёсла (18 ч) | 51, 52 | Декоративно-прикладное изделие для кухни/2 |
|  | 53 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства/1 |
|  | 54 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте/1 |
|  | 55, 56 | Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья/2 |
|  | 57, 58 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов»/2 |
|  | 59, 60 | Лоскутное шитье. Об­основание проекта/2 |
|  | 61, 62,63, 64 | Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»/4 |
|  | 65, 66 | Подготовка проекта к защите/2 |
|  | 67, 68 | Защита проекта«Лоскутное изделие для кухни».Итоговый урок/2 |

**6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема/количество часов | № | Тема урока/количество часов |
| **Интерьер жилого дома (8ч)** | 1 | Вводный урок.Правила безопасной работы/1 |
|  | 2,3 | Планировка и интерьер жилого дома/2 |
|  | 4,5 | Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома»/2 |
|  | 6,7 | Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»/2 |
|  | 8,9 | Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»/2 |
| **Кулинария (12 ч)** | 10-11 | Рыба.Пищевая ценность,Технология первичнойи тепловой кулинарнойобработки рыбы/2 |
|  | 12-13 | Практическая работа «Приготов­ление блюда из рыбы»/2 |
|  | 14-15 | Мясо.Пищевая ценность,Технология первичнойи тепловой кулинарнойобработки мяса/2 |
|  | 16-17 | Практическая работа «Приготов­ление блюда из мяса»/2 |
|  | 18-19 | Супы. Технология приготовления первых блюд Сервировка стола к обеду. Этикет./2 |
|  | 20-21 | Защита творческого проекта «Приготовление воскресного обеда»/2 |
| **Создание изделий из текстильных материалов (30ч)** | 22 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»/1 |
|  | 23 | Конструи­рование плечевой одежды с цельно­кроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда»/1 |
|  | 24-25 | Конструи­рование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерокдля построе­ния чертежа плечевого изделия»/2 |
|  | 26-27 | Построение чертежа основы пле­чевого изделия с цельнокрое-ным рукавом. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе)»/2 |
|  | 28-29 | Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)»/2 |
|  | 30-31 | Модели­рование плечевой одежды. Практическая работа «Модели­рование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою»/2 |
|  | 32-33 | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия»/2 |
|  | 34-35 | Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»/2 |
|  | 36-37 | Машиноведение. Приспо­собления к швейной машине. Машинная игла.Практическая работа «Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)»/2 |
|  | 38-39 | Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия»/2 |
|  | 40-41 | Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»/2 |
|  | 42-43 | Обработка горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия»/2 |
|  | 44-45 | Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Практическая работа «Обработка боковых срезов»/2 |
|  | 46-47 | Обработка нижнего среза швейного изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия»/2 |
|  | 48-49 | Оконча­тельная отделка из­делия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда»/2 |
|  | 50-51 | Защита про­екта «Наряд для семейного обеда»/2 |
| **Художественные ремесла (17 ч)** | 52 | Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем изделие крючком или спицами»/1 |
|  | 53-54 | Основные виды петель при вязании крючком/2 |
|  | 55-56 | Вязание по кругу/2 |
|  | 57-58 | Вязание спицами. Основные приемы вязания/2 |
|  | 59-60 | Выполнение проекта «Вяжем изделия крючком или спицами»/2 |
|  | 61-62 | Выполнение проекта «Вяжем изделие крючком или спицами»/2 |
|  | 63-64 | Выполнение проекта «Вяжем изделие крючком или спицами»/2 |
|  | 65-66 | Подготовка проекта к защите/2 |
|  | 67-68 | Защита проекта «Вяжем изделие крючком или спицами»/2 |

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема/количество часов | № | Тема урока/количество часов |
| **Интерьер жилого дома (6 ч)** | 1 | Освещение жилого помещения/1 |
|  | 2 | Предметы искусства и коллекции в интерьере/1 |
|  | 3 | Гигиена жилища/1 |
|  | 4 | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата/1 |
|  | 5 | Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта/1 |
|  | 6 | Творческий проект «Умный дом». Защита проекта/1 |
| **Кулинария (14 ч)** | 7 | Блюда из молока/1 |
|  | 8 | Блюда из кисломолочных продуктов/1 |
|  | 9 | Изделия из жидкого теста./1 |
|  | 10 | Приготовление блюд из жидкого теста/1 |
|  | 11 | Изделия из пресного слоеного теста/1 |
|  | 12 | Приготовление изделий из слоеного теста/1 |
|  | 13 | Изделия из песочного теста /1 |
|  | 14 | Приготовление изделий из песочного теста/1 |
|  | 15 | Сладости, десерты и напитки/1 |
|  | 16 | Приготовление сладких блюд и напитков/1 |
|  | 17 | Сервировка сладкого стола/1 |
|  | 18 | Праздничный этикет/1 |
|  | 19 | Творческий проект « Праздничный сладкий стол». Выполнение проекта/1 |
|  | 20 | Творческий проект « Праздничный сладкий стол». Защита проекта/1 |
| **Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)** | 21 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения/1 |
|  | 22 | Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств/1 |
|  | 23 | Творческий проект « Праздничный наряд». Обоснование проекта/1 |
|  | 24 | Конструирование поясной одежды/1 |
|  | 25 | Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия/1 |
|  | 26 | Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4/1 |
|  | 27 | Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам/1 |
|  | 28 | Моделирование поясной одежды/1 |
|  | 29 | Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. /1 |
|  | 30 | Швейные ручные работы. Правила безопасной работы/1 |
|  | 31 | Изготовление образцов ручных швов/1 |
|  | 32 | Технология машинных работ. Правила безопасной работы/1 |
|  | 33 | Изготовление образцов машинных швов/1 |
|  | 34 | Раскрой поясного швейного изделия/1 |
|  | 35 | Раскрой поясного швейного изделия/1 |
|  | 36 | Дублирование детали пояса юбки /1 |
|  | 37 | Примерка поясного изделия, выявление дефектов/1 |
|  | 38 | Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией/1 |
|  | 39 | Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией/1 |
|  | 40 | Обработка складок, вытачек/1 |
|  | 41 | Обработка складок, вытачек/1 |
|  | 42 | Обработка верхнего среза прямым притачным поясом/1 |
|  | 43 | Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе/1 |
|  | 44 | Обработка нижнего среза юбки/1 |
|  | 45 | Обработка разреза в шве/1 |
|  | 46 | Влажно-тепловая обработка готового изделия/1 |
|  | 47 | Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите/1 |
|  | 48 | Защита проекта «Праздничный наряд»/1 |
| **Художественные ремесла (20 ч)** | 49 | Ручная роспись тканей/1 |
|  | 50 | Технология росписи ткани в технике холодного батика/1 |
|  | 51 | Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика/1 |
|  | 52 | Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика/1 |
|  | 53 | Ручные стежки и швы на их основе/1 |
|  | 54 | Выполнение ручных стежков и швов/1 |
|  | 55 | Виды счетных швов/1 |
|  | 56 | Вышивание швом «крест»/1 |
|  | 57 | Виды глади/1 |
|  | 58 | Выполнение образцов вышивки гладью/1 |
|  | 59 | Швы «французский узелок» и «рококо»/1 |
|  | 60 | Вышивание лентами/1 |
|  | 61 | Вышивание лентами/1 |
|  | 62 | Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта/1 |
|  | 63 | Разработка технологической карты/1 |
|  | 64 | Выполнение проекта/1 |
|  | 65 | Выполнение проекта/1 |
|  | 66 | Выполнение проекта/1 |
|  | 67 | Подготовка проекта к защите/1 |
|  | 68 | Защита проекта «Подарок своими руками»/1 |

**8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема/количество часов | № | Тема урока/количество часов |
|  Творческий проект (1ч) |  | Введение. Инструктаж по охране труда. Проектирова­ние как сфера профессио­нальной деятельности./1 |
|  Бюджет семьи (7ч) |  | Способы выявления по­требностей семьи./1 |
|  |  | Практическая работа «Исследование потреби­тельских свойств товара»./1 |
|  |  | Технология построения се­мейного бюджета./1 |
|  |  | Практическая работа «Исследование составляю­щих бюджета своей семьи»/1. |
|  |  | Технология совершения по­купок. /1 |
|  |  | Способы защиты прав по­требителей./1 |
|  |  | Технология ведения биз­неса./1 |
| Черчение и графика (8ч) | 9 | Правила оформление чертежей. Инструменты и принадлежности./1 |
|  | 10 | Прямоугольное проецирование/1 |
|  | 11 | Построение аксонометрических проекций/1 |
|  | 12 | Чертежи и аксонометрические проекции геометрических тел/1 |
|  | 13 | Нанесение размеров с учетом формы предмета/1 |
|  | 14 | Геометрические построения при выполнении чертежей/1 |
|  | 15 | Правила выполнения сечений/1 |
|  | 16 | Правила выполнения разрезов/1 |
| **Технологии домашнего хозяйства (2ч)** | 17 | Инженерные коммуникации в доме./1 |
|  | 18 | Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы./1 |
| **«Электротехника» (4ч)** | 19 | Электрический ток и его использование. Электриче­ские цепи./1 |
|  | 20 | Электроизмерительные приборы./1 |
|  | 21 | Электрические провода. Монтаж электрической цепи./1 |
|  | 22 | Электроосветительные и электронагрева­тельные приборы./1 |
| **Современное производ­ство и профессиональное самоопределение (10ч)** | 23 | Профессиональное образо­вание./1 |
|  | 24 | Практическая работа «Моя профессиограмма»./1 |
|  | 25 | Внутренний мир человека и профессиональное само­определение/1.  |
|  | 26 | Практическая работа «Определение уровня своей самооценки»./1 |
|  | 27 | Роль темперамента и харак­тера в профессиональном самоопределении. /1 |
|  | 28 | Практическая работа «Определение своих склон­ностей»./1 |
|  | 29 | Психические процессы, важные для профессио­нального самоопределения./1 |
|  | 30 | Мотивы выбора профессии. Профессиональная проба./1 |
|  | 31 | Творческий проект «Мой профессиональный выбор»./ |
|  | 32 | Защита творческого проекта «Мой профессиональный выбор»./1 |
|  | 33 | Резервный урок/1 |
|  | 34 | Резервный урок/1 |