**Бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Ханты-Мансийского автономного округа – Югры**

**«Сургутский колледж русской культуры им. А. С. Знаменского»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседаниипредметно-цикловой комиссии «Декоративно-прикладное искусство и народные промыслы» и рекомендовано к утверждению Протокол от «14» июня 2021 г. №12 | Утверждено Педагогическим советомПротокол от «06» сентября 2021 г. № 09/04-ППС-4 | Введено в действие Приказом от «06» сентября 2021 г. № 09/04-ОД-272 |

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Технология**

Основное общее образование

Класс (курс): 5-8 классы

Разработчик (составитель):

Предуха Галина Александровна, преподаватель технологии и художественных дисциплин.

г. Сургут

2021г

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от17 декабря 2010 года № 1897 с учетом изменений 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.;

Примерной основной образовательной программы Основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 08.04.2015 N 1/15);

Учебного плана БУ «Сургутский колледж русской культуры им. А.С. Знаменского».

Преподавание ведется по учебникам, рекомендуемым к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. N 345 (с изменениями от 8 мая 2019 г.):

Технология. 5 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных организаций / Наталья Владимировна [и др.]; Н. В. Синица [и др.]. - 7-е издание. - Москва: Вентана-Граф, 2019. - 208 с.: ил.

Технология. 6 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных организаций / Наталья Владимировна [и др.]; Н. В. Синица [и др.]. - 5-е издание. - Москва: Вентана-Граф, 2019. - 208 с.: ил.

Технология. 7 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных организаций / Наталья Владимировна [и др.]; Н. В. Синица [и др.]. - 5-е издание. - Москва: Вентана-Граф, 2019. - 208 с.: ил.

Технология. 8 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных организаций / Н. В. Матяш [и др.]; Н. В. Матяш [и др.]. - 3-е издание. - Москва: Вентана-Граф, 2019. - 208 с.: ил.

### Место курса в учебном плане

Согласно учебному плану БУ «Сургутский колледж русской культуры им. А.С. Знаменского» на изучение технологии в 5-7 классах отводится 2 часа в неделю в течение каждого года обучения, что всего составляет 70 часов в год, и 1 час в 8 классе в течение всего года обучения, что составляет 35 часов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Класс** | **Количество часов в неделю** | **Количество учебных недель** | **Всего за год** |
| 5 класс | 2 | 35 | 70 |
| 6 класс | 2 | 35 | 70 |
| 7 класс | 2 | 35 | 70 |
| 8 класс | 1 | 35 | 35 |
| Всего |  |  | 245 |

### Распределение учебных часов по четвертям

**5-класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Четверть | Количество часов  | Количество контрольных работ |
| 1 четверть | 18 | 3 |
| 2 четверть | 14 | 2 |
| 3 четверть | 20 | 3 |
| 4 четверть | 18 | 4 |
| Всего за год | 70 | 12 |

**6-класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Четверть | Количество часов  | Количество контрольных работ |
| 1 четверть | 18 | 7 |
| 2 четверть | 14 | 5 |
| 3 четверть | 20 | 5 |
| 4 четверть | 18 | 7 |
| Всего за год | 70 | 24 |

**7-класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Четверть | Количество часов  | Количество контрольных работ |
| 1 четверть | 18 | 3 |
| 2 четверть | 14 | 1 |
| 3 четверть | 20 | 2 |
| 4 четверть | 18 | 1 |
| Всего за год | 70 | 7 |

**8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Четверть | Количество часов | Количество контрольных работ |
| 1 четверть | 9 | 2 |
| 2 четверть | 7 | 2 |
| 3 четверть | 10 | 1 |
| 4 четверть | 9 | 1 |
| Всего за год | 35 | 6 |

### Распределение учебных часов по темам

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование раздела** | **Количество часов** | **Количество контрольных, лабораторных и т.п. работ** |
| Технологии домашнего хозяйства | 5 | 3 |
| Эстетика и Экология жилища | 2 | 2 |
| Декоративно-прикладное искусство | 22 | 3 |
| Технологии творческой и опытнической деятельности | 6 | 4 |

**6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование раздела** | **Количество часов** | **Количество контрольных, лабораторных и т.п. работ** |
| Технологии творческой и опытнической деятельности | 2 |  |
| Технологии домашнего хозяйства | 8 | 7 |
| Кулинария | 8 |  |
| Создание изделий из текстильных материалов | 14 | 5 |
| Художественные ремесла | 9 | 5 |
| Творческая проектная деятельность (завершение) | 14 | 7 |

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование раздела** | **Количество часов** | **Количество контрольных, лабораторных и т.п. работ** |
| Технология домашнего хозяйства и декоративное оформление предметов быта | 18 | 3 |
| Создание изделий ручным ткачеством | 20 | 1 |
| Декоративно прикладное искусство | 14 | 2 |
| Технология творческой и опытнической деятельности | 18 | 1 |

**8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование раздела** | **Количество часов** | **Количество контрольных, лабораторных и т.п. работ** |
| Домашняя экономика и основы предпринимательства, использование информационных технологий. | 9 | 2 |
| Ручное ткачество. | 10 | 2 |
| Декоративно прикладное искусство. | 7 | 1 |
| Технология творческой и опытнической деятельности.  | 9 | 1 |

### Цели, задачи изучения учебного курса

**Цель:**

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

**Задачи:**

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* Развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
* Приобретение опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности.
* Воспитывать трудолюбие, внимательность, самостоятельность, чувство ответственности;
* Формировать эстетический вкус;
* Прививать уважительное отношение к труду, навыки трудовой культуры, аккуратности;
* Совершенствовать формы профориентации учащихся;
* Развивать логическое мышление и творческие способности;
* Научить планировать свою работу, корректировать и оценивать свой труд, применять знания, полученные на уроках.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

## 2. Планируемые результаты изучения курса технологии в 5-8 классах

Личностные

1. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

2. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

***Метапредметные***

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в учебной, познавательной и социальной практике, самостоятельность планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построение индивидуальной образовательной траектории.

**Межпредметные понятия**

Условием формирования межпредметных понятий, таких как «система», «факт», «закономерность», «феномен», «анализ», «синтез» «функция», «материал», «процесс», является овладение обучающимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. В основной школе на всех предметах будет продолжена работа по формированию и развитию основ читательской компетенции. Обучающиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как в средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создания образа «потребного будущего».

В ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности. В процессе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные задаче средства, принимать решения, в том числе в ситуациях неопределенности. Они получат возможность развить способности к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, анализу результатов поиска и выбору наиболее приемлемого решения.

Перечень ключевых межпредметных понятий определяется в ходе разработки основной образовательной программы основного общего образования образовательной организации в зависимости от материально-технического оснащения, используемых методов работы и образовательных технологий.

В соответствии с ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

**Регулятивные УУД**

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:
* анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
* определять совместно с педагогом критерии оценки планируемых образовательных результатов;
* обосновывать выбранные подходы и средства, используемые для достижения образовательных результатов.
1. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:
* определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
* обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
* определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
* выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (определять целевые ориентиры, формулировать адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
* выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
* составлять план решения проблемы (описывать жизненный цикл выполнения проекта, алгоритм проведения исследования);
* определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
* описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде алгоритма решения практических задач;
* планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.
1. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:
* различать результаты и способы действий при достижении результатов;
* определять совместно с педагогом критерии достижения планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
* систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии достижения планируемых результатов и оценки своей деятельности;
* отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
* оценивать свою деятельность, анализируя и аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
* находить необходимые и достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации;
* работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик/показателей результата;
* устанавливать связь между полученными характеристиками результата и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик результата;
* соотносить свои действия с целью обучения.
1. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:
* определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
* анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
* свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств;
* оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
* обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
* фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.
1. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. Обучающийся сможет:
* анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
* соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы о причинах ее успешности/эффективности или неуспешности/неэффективности, находить способы выхода из критической ситуации;
* принимать решение в учебной ситуации и оценивать возможные последствия принятого решения;
* определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
* демонстрировать приемы регуляции собственных психофизиологических/эмоциональных состояний.

**Познавательные УУД**

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:
* объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
* различать/выделять явление из общего ряда других явлений;
* выделять причинно-следственные связи наблюдаемых явлений или событий, выявлять причины возникновения наблюдаемых явлений или событий;
* строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
* строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом их общие признаки и различия;
* объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности;
* выявлять и называть причины события, явления, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
* делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.
1. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:
* обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
* определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
* создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
* строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения.

**Коммуникативные УУД**

1. Умение организовывать учебное сотрудничество с педагогом и совместную деятельность с педагогом и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:
* определять возможные роли в совместной деятельности;
* играть определенную роль в совместной деятельности;
* строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
* корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль;
* критически относиться к собственному мнению, уметь признавать ошибочность своего мнения (если оно ошибочно) и корректировать его;
* предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
* организовывать эффективное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.).

***Предметные***

Изучение предметной области "Технология" должно обеспечить:

• развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

• активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

• совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

• формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

• формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" должны отражать:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**Индустриальные технологии**

**Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов**

**Выпускник научится:**

• находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

• читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

• выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

• грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Электротехника**

**Выпускник научится:**

• разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

• осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии. Выпускник получит возможность научиться:

• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);

• осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

**Технологии ведения дома**

**Кулинария**

**Выпускник научится:**

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

Выпускник получит возможность научиться:

• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

**Выпускник научится:**

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. Выпускник получит возможность научиться:

• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

• определять основные стили в одежде и современные направления моды.

**Сельскохозяйственные технологии**

**Технологии растениеводства**

**Выпускник научится:**

• самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;

• планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

• самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

• планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;

• находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; • осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Современное производство и профессиональное самоопределение**

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

• планировать профессиональную карьеру;

• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

## 3. Содержание учебного курса

Рабочая программа по учебному курсу «Технология» включает разделы:

**Раздел 1. Кулинария.**

Формирование культуры питания у детей способствует созданию физически здорового поколения. В связи с неполной укомплектованностью кабинета технологии в нашей школе практические работы раздела «Технология приготовления пищи» вынесены на самостоятельное приготовление в домашних условиях.

**Раздел 2. Электротехника.**

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

**Раздел 4. Технология ведения дома**

**Раздел 5. Творческие проектные работы**

**Раздел 6. Дизайн пришкольного участка.**

**Раздел 7. Современное производство и профессиональное образование**

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

Поскольку ведущей деятельностью пятиклассников остается игра, в процесс обучения включены элементы игровых технологий. Теоретический материал преподносится в форме бесед, поисковых и самостоятельных работ. Согласно требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся в 5-7 классах не превышает 65% времени занятий. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для обучающихся в 5 классах – не более 10 минут, в 6 – 12 минут, в 7 – 16 минут. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта. Для оценки теоретических понятий используются проверочные тесты, для оценки умений – практические задания и мини-проекты.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности (индивидуальной, коллективной, самостоятельной, поисковой, практической, проектной) предполагается сформировать и значительно развить жизненно важные компетентности: социально-трудовая, социально-бытовая, самообслуживания, коммуникативная. Кроме того, знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

Важной проблемой проведения занятий по технологии в неделимых классах является разработка методики проведения занятий одновременно с мальчиками и девочками.

Все разделы программы включают в себя основные теоретические сведения, практические работы. В реализации программы важное место от­водится методу проектов, который способствует по­вышению познавательной и трудовой активнос­ти школьников, росту их самостоятельности. Такой метод работы предусматривает коллективную форму выполнения проекта.

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

***Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)***

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

**Раздел «Электротехника» (2 ч)**

**Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)**

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

Лабораторно-практические и практические работы.

*Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.*

*Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.*

*Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника*

**Раздел «Кулинария» (14 ч)**

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

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. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

***Тема 2. Физиология питания (1 ч)***

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

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

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

***Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)***

*Теоретические сведения*. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

***Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)***

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

 Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

***Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)***

*Теоретические сведения*. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

***Тема 7. Приготовление завтрака.*** ***Сервировка стола к завтраку (2 ч)***

*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. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы*.

 Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

***Тема 1. Свойства текстильных материалов* (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

***Тема 2. Конструирование швейных* изделий (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек 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-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

***Тема 3. Швейная машина (*4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

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

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов в разутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

***Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)***

***Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)***

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

***Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч)***

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

***Тема 3. Лоскутное шитьё (4 ч)***

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)***

***Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч)***

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

**6 класс**

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

*Тема: Интерьер жилого дома*

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы*. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

*Тема: Комнатные растения в интерьере*

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер.

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

***Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»***

*Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов*

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение влияние на качество изделий.

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

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборонный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Лабораторно-практические и практические работы*. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты.

*Тема: Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов*

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

*Тема: Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.*

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

Правила безопасной работы с металлами.

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

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

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

 *Лабораторно-практические и практические работы*. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

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

*Тема: Свойства текстильных материалов*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химическихволокон.

*Тема: Конструирование швейных изделий*

*Теоретические сведения.* Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинныхработ.

Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

*Тема: Моделирование одежды*

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки изделия к раскрою.

*Тема: Швейная машина*

 *Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

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

 *Лабораторно-практические и практические работы*. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

*Тема: Технология изготовления швейных изделий*

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

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

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом —завязок.

Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

*Лабораторно-практические и практические работы*. Технология пошива подушки для стула. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Окончательная обработка изделия.

*Тема: Художественные ремёсла*

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

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

***Раздел Кулинария***

*Тема: Блюда из круп и макаронных изделий*

*Теоретические сведения.* Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

 Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы*. Приготовление и оформление блюд из круп или Макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

*Тема Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря*

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

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

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.Определение качества термической обработки рыбныхблюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

*Тема Блюда из мяса и птицы*

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд и питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. 1Iодготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые нрн механической и тепловой обработке мяса.

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

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

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

*Тема Первые блюда*

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

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление супа.

Приготовление окрошки.

*Тема Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола*

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

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

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

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария»

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки», Приготовление воскресного обеда» и др.

**7 класс**

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

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

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилогодома». Систематизация коллекции, книг.

*Тема «Гигиена жилища»*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющихсредств для уборки помещения.

 ***Раздел «Электротехника»***

*Тема «Бытовые электроприборы»*

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

***Раздел «Кулинария»***

*Тема «Блюда из молока и молочных продуктов*

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

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

Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

*Тема «Мучные изделия»*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление тонких блинчиков.

Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки.

*Тема «Сладкие блюда»*

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

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

*Тема «Сервировка сладкого стола»*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Сервировка сладкого стола.Составление букета из конфет и печенья.

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

*Тема «Свойства текстильных материалов»*

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

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

*Тема «Конструирование швейных изделий»*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинныхработ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

*Тема «Моделирование одежды»*

*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, из журнала мод, с СД-диска или из Интернета

*Лабораторно-практические и практические работы*. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

*Тема «Швейная машина»*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обмётывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

*Тема «Технология изготовление швейных изделий»*

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия.Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

*Тема «Художественные ремёсла»*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

***Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»***

*Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»*

*Теоретические сведения.* Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего инструмента.

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

Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

*Лабораторно-практические и практические работы*. Разработка конструкторской и технологической документации на изделие с применением компьютера.

Определение отклонений и допусков размеров отверстия и вала.

*Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»*

*Теоретические сведения.* Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

*Лабораторно-практические и практические работы*. Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей.

*Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»*

*Теоретические сведения.* Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.

Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.

Информация о токарных станках с ЧПУ.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с устройством и принципом работы токарно­винторезного станка.

*Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной обработки древесины. Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств.

Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

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

*Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»*

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**8 класс**

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

*Тема: Экология жилища*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды(на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

*Тема: Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации*

*Теоретические сведения*. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

***Раздел «Электротехника»***

*Тема: Бытовые электроприборы.*

*Теоретические сведения*. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

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

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

*Тема: Электромонтажные и сборочные технологии*

*Теоретические сведения*. Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

 Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы.

*Тема: Электротехнические устройства с элементами автоматики*

*Теоретические сведения.* Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмииков электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определениерасхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление сустройством и принципом работы бытового электрическогоутюга с элементами автоматики.

***Раздел «Семейная экономика»***

*Тема Бюджет семьи*

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

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

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

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

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

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

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

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

*Тема: Сферы производства и разделение груда*

*Теоретические сведения*. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

 Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

*Тема Профессиональное образование и профессиональная карьера*

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

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

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

Возможности построения карьеры и профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление по Единому тарифно-квалификационномусправочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с про-фессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

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

*Тема: Исследовательская и созидательная деятельность*

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. *Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучениеинформации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием компьютера.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

*Варианты творческих проектов:*

«Семейный бюджет»,

«Бизнес-план семейного предприятия»,

«Дом будущего»,

«Мой профессиональный выбор» и др.

## 4. Календарно-тематическое планирование

### 5 класс - 2 часа в неделю

| **№** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Дата** | **Примечания** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **План**  | **Факт**  | **План**  | **Факт**  |
| ***1 четверть 18 часов***  |
| ***Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)*** |
| 1 | Вводный урок. Техника безопасности на занятиях.Интерьер кухни - столовой | 1 |  |  |  |  |
| 2 | Практическая работа № 1 «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой» | 1 |  |  |  | *Контрольная точка №1* |
| *Раздел «Электротехника»* ***(2 ч)*** |
| 3 | Бытовые электроприборы | 1 |  |  |  |  |
| 4 | Практическая работа № 2 «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами» | 1 |  |  |  | *Контрольная точка №2* |
| **Раздел «Кулинария» (14 ч) + *Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)*** |
| ***Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»*** |
| 5 | Санитария и гигиена на кухне | 1 |  |  |  |  |
| 6 | Физиология питания | 1 |  |  |  |  |
| 7 | Бутерброды и горячие напитки | 1 |  |  |  |  |
| 8 | Практическая работа № 3 «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков» | 1 |  |  |  |  |
| 9 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 1 |  |  |  |  |
| 10 | Практическая работа № 4 «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий» | 1 |  |  |  |  |
| 11 | Блюда из овощей и фруктов | 1 |  |  |  |  |
| 12 | Практическая работа № 5 «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей» | 1 |  |  |  |  |
| 13 | Блюда из овощей и фруктов | 1 |  |  |  |  |
| 14 | Практическая работа № 6 «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей» | 1 |  |  |  |  |
| 15 | Блюда из яиц | 1 |  |  |  |  |
| 16 | Практическая работа № 7 «Приготовление и оформление блюда из яиц» | 1 |  |  |  |  |
| 17 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 1 |  |  |  |  |
| 18 | Практическая работа № 8 «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток» | 1 |  |  |  | *Контрольная точка №3* |
| ***2 четверть 14 часов*** |
| 1 | Обработка проектного материала. | 1 |  |  |  |  |
| 2 | Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 1 |  |  |  | *Контрольная точка №1* |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч)** |
| 3 | Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения. | 1 |  |  |  |  |
| 4 | Лабораторная работа № 1 «Определение направления долевой нити в ткани» | 1 |  |  |  |  |
| 5 | Текстильные материалы и их свойства. | 1 |  |  |  |  |
| 6 | Лабораторная работа № 2 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна» | 1 |  |  |  |  |
| 7 | Изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия. | 1 |  |  |  |  |
| 8 | Практическая работа № 9«Изготовление выкроек Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия» | 1 |  |  |  |  |
| 9 | Практическая работа № 10«Изготовление образцов ручных работ» | 1 |  |  |  |  |
| 10 | Швейная машина. | 1 |  |  |  |  |
| 11 | Лабораторная работа № 3«Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» | 1 |  |  |  |  |
| 12 | Основные операции при машинной обработке изделия. | 1 |  |  |  |  |
| 13-14 | Практическая работа № 11«Изготовление образцов машинных работ» | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №2* |
| ***3 четверть 20 часов*** |
| ***Запуск творческого проекта № 2 возможны темы «Наряд для завтрака», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне»*** |
| 1 | Влажно-тепловая обработка ткани. | 1 |  |  |  |  |
| 2 | Практическая работа № 12«Проведение влажно-тепловых работ» | 1 |  |  |  |  |
| 3 | Технология пошива фартука. | 1 |  |  |  |  |
| 4 | Практическая работа № 13 «Раскрой швейного изделия» | 1 |  |  |  |  |
| 5 | Технология обработка нижней части фартука. | 1 |  |  |  | *Контрольная точка №1* |
| 6 | Практическая работа № 14«Обработка нижней части фартука швом в подгибку» | 1 |  |  |  |  |
| 7 | Технология изготовления карманов. | 1 |  |  |  |  |
| 8 | Практическая работа № 15«Изготовление и оформление карманов» | 1 |  |  |  | *Контрольная точка №2* |
| 9 | Технология соединения карманов с нижней частью фартука. | 1 |  |  |  |  |
| 10 | Практическая работа № 16«Соединение карманов с нижней частью фартука» | 1 |  |  |  |  |
| 11 | Изготовление нагрудника с бретелями. | 1 |  |  |  |  |
| 12 | Практическая работа № 17«Обработка бретелей и соединение с нагрудником» | 1 |  |  |  |  |
| 13 | Монтаж фартука. | 1 |  |  |  |  |
| 14 | Практическая работа № 18 «Соединение нагрудника с нижней частью фартука» | 1 |  |  |  |  |
| 15 | Монтаж фартука (продолжение). | 1 |  |  |  |  |
| 16 | Практическая работа № 19«Обработка пояса» | 1 |  |  |  |  |
| 17 | Контроль и оценка качества готового изделия. | 1 |  |  |  |  |
| 18 | Практическая работа № 20«Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка» | 1 |  |  |  |  |
| 19 | Обработка проектного материала. | 1 |  |  |  |  |
| 20 | Защита проекта «Наряд для завтрака» | 1 |  |  |  | *Контрольная точка №3* |
| ***4 четверть 18 часов*** |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) +** **Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч)** |
| 1 | Декоративно-прикладное искусство. | 1 |  |  |  |  |
| 2 | Декоративно-прикладное искусство. | 1 |  |  |  |  |
| 3 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства  | 1 |  |  |  |  |
| 4 | Практическая работа № 21«Создание орнамента. Цветовое сочетание» | 1 |  |  |  | *Контрольная точка №1* |
| ***Запуск творческого проекта № 3 «Лоскутное изделие для кухни-столовой»*** |
| 5 | Технология изготовления лоскутного изделия. | 1 |  |  |  |  |
| 6 | Практическая работа № 22«Изготовление шаблонов из картона» | 1 |  |  |  |  |
| **7** | Технология изготовления лоскутного изделия. | 1 |  |  |  |  |
| 8 | Практическая работа № 23«Изготовление образцов лоскутных узоров» | 1 |  |  |  | *Контрольная точка №2* |
| ***Исследовательская и созидательная деятельность*** |
| 9 | Технология соединения деталей изделия. | 1 |  |  |  |  |
| 10 | Практическая работа № 24«Соединение деталей лоскутного изделия» | 1 |  |  |  |  |
| 11 | Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделка изделия» | 1 |  |  |  |  |
| 12 | Практическая работа № 25«Окончательная отделка изделия» | 1 |  |  |  |  |
| 13 | Обработка проектного материала. | 1 |  |  |  |  |
| 14 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | 1 |  |  |  | *Контрольная точка №3* |
| ***Запуск творческого проекта № 4 «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс»*** |
| 15-16 | Обработка проектного материала. | 2 |  |  |  |  |
| 17-18 | Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 5 класс» | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №4* |
|  | **Итого** | **70** |  |  |  |  |

### 6 класс - 2 часа в неделю

| **№** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Дата** | **Дата** | **Примечания** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **план** | **факт** | **план** | **факт** |
| ***1 четверть 18 часов*** |
| ***I Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»*** |
| 1 | Введение. | 1 |  |  |  |  |
| 2 | Исследовательская и созидательная деятельность. | 1 |  |  |  | *Контрольная точка №1* |
| ***II Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***  |
| 3-4 | Планировка жилого дома. | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №2* |
| 5-6 | Интерьер жилого дома. | 2 |  |  |  |  |
| 7-8 | Комнатные растения в интерьере квартиры. | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №3* |
| 9-10 | Технология выращивания комнатных растений. | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №4* |
| ***III раздел «Кулинария»*** |
| 11-12 | Блюда из круп и макаронных изделий.*Ты готовишь себе* *и друзьям.* | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №5* |
| 13 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.*Кухни разных народов.* | 1 |  |  |  |  |
| 14 | Блюда из мяса и птицы.*Кулинарная история. Необычное кулинарное путешествие.* | 1 |  |  |  | *Контрольная точка №6* |
| 15 | Первые блюда. | 1 |  |  |  |  |
| 16 | Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола. | 1 |  |  |  |  |
| 17-18 | Творческий мини-проект «Приготовление воскресного семейного обеда»*Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».* | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №7* |
| ***2 четверть 14 часов*** |
| ***IV раздел «Создание изделий из текстильных материалов»*** |
| 19-20 | Свойства текстильных материалов из химических волокон. | 2 |  |  |  |  |
| 21-22 | Конструирование швейных изделий.  | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №1* |
| 23-24 | Моделирование швейных изделий | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №2* |
| 25-26 | Бытовая швейная машина. | 2 |  |  |  |  |
| 27 | Раскрой подушки для стула. | 1 |  |  |  |  |
| 28 | Обработка деталей кроя. | 1 |  |  |  | *Контрольная точка №3* |
| 29-30 | Изготовление подушки для стула | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №4* |
| 31-32 | Раскрой элементов подушки для стула. | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №5* |
| ***3 четверть 20 часов*** |
| ***V раздел «Художественные ремесла»*** |
| 33-34 | Вязание крючком | 2 |  |  |  |  |
| 35-38 | Вязание по кругу | 4 |  |  |  | *Контрольная точка №1* |
| 39-40 | Вязание прихватки крючком. | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №2* |
| 41-42 | Обобщающий урок. | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №3* |
| ***VI раздел*** «***Технологии обработки конструкционных материалов»*** |
| 43-44 | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов  | 2 |  |  |  |  |
| 45-46 | Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов  | 2 |  |  |  |  |
| 47-48 | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов  | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №4* |
| 49-50 | Технология изготовления изделия из вторичного сырья (пластмассы) | 2 |  |  |  |  |
| 51-52 | Изготовление изделия из вторичного сырья (пластмассы) | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №5* |
| ***4 четверть 18 часов*** |
| 53-54 | Технологии художественной обработки искусственных материалов. | 2 |  |  |  |  |
| 55-56 | Обобщающий урок. | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №1* |
| ***VII раздел*** ***«Творческая проектная деятельность (завершение)»*** |
| 57-58 | Поисковый этап составления проекта | 2 |  |  |  |  |
| 59-60 | Технологический этап составления проекта | 2 |  |  |  |  |
| 61-64 | Аналитический этап выполнения проекта. Оформление проектной документации | 4 |  |  |  | *Контрольная точка №2* |
| 65-66 | Самооценка. Экономическое и экологическое обоснование | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №3* |
| 67-68 | Подготовка к презентации проекта. | 2 |  |  |  |  |
| 69-70 | Защита проекта.Самоанализ деятельности. Подведение итогов. | 2 |  |  |  | *Контрольная точка №7* |
|  | **Итого** | **70** |  |  |  |  |

### 7 класс - 2 часов в неделю

| **№** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Дата** | **Дата** | **Примечания** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **план** | **факт** | **план** | **факт** |
| ***1 четверть 18 часов*** |
| ***I раздел Технологии творческой и опытнической деятельности*** |
| 1-10 | Исследовательская и созидательная деятельность Этапы выполнения проекта | 10 | 10 |  |  | *Контрольная точка №1* |
| ***II раздел «Технологии домашнего хозяйства»*** |
| 11-12 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере  | 2 | 2 |  |  |  |
| 13 | Гигиена жилища | 1 | 1 |  |  | *Контрольная точка №2* |
| ***III раздел «Электротехника»*** |
| 14 | Бытовые электроприборы | 1 | 1 |  |  | *Контрольная точка №3* |
| ***IV раздел «Кулинария»*** |
| 15-16 | Блюда из молока и молочных продуктов  | 2 | 2 |  |  |  |
| 17-18 | Мучные изделия | 2 | 2 |  |  |  |
| ***2 четверть 14 часов*** |
| ***IV раздел «Кулинария»*** |
| 19-20 | Сладкие блюда | 2 | 2 |  |  |  |
| 21-22 | Сервировка сладкого стола | 2 | 2 |  |  | *Контрольная точка №1* |
| ***V раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»*** |
| 23-30 | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов | 8 | 8 |  |  |  |
| 31-32 | Технологии художественно-прикладной обработки материалов | 2 | 2 |  |  |  |
| ***3 четверть 20 часов*** |
| 33-36 | Технологии художественно-прикладной обработки материалов | 4 | 4 |  |  |  |
| 37-44 | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов | 8 | 8 |  |  | *Контрольная точка №1* |
| ***VI раздел «Создание изделий из текстильных материалов»*** |
| 45-46 | Свойства текстильных материалов  | 2 | 2 |  |  |  |
| 47-48 | Конструирование швейных изделий  | 2 | 2 |  |  |  |
| 49-50 | Моделирование одежды  | 2 | 2 |  |  |  |
| 51-52 | Швейная машина | 2 | 2 |  |  | *Контрольная точка №2* |
| ***4 четверть 18 часов*** |
| 53-63 | Творческие проектные работы | 10 | 10 |  |  |  |
| 64-68 | Дизайн пришкольного участка | 6 | 6 |  |  |  |
| 69-70 | Итоговое занятие (резервное время) | 2 | 2 |  |  | *Контрольная точка №1* |
|  | **Итого** | **70** | **70** |  |  |  |

### 8 класс - 1 часа в неделю

| **№** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Дата** | **Примечания** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **план** | **факт** | **план** | **факт** |
| ***1 четверть 9 часов*** |
| 1 | Водный инструктаж.  | 1 | 1 |  |  |  |
| ***I раздел «Домашняя экономика»***  |
| 2 | Семейная экономика. Бюджет семьи.Доходы и расходы. | 1 | 1 |  |  |  |
| 3 | Планирование расходов семьи | 1 | 1 |  |  |  |
| 4 | Потребности. Технология совершения покупок. | 1 | 1 |  |  |  |
| 5 | Правила покупки товара. Учёт потребления продукции. | 1 | 1 |  |  |  |
| 6 | Технология ведения бизнеса | 1 | 1 |  |  | *Контрольная точка №1* |
| ***II раздел* «Технологии домашнего хозяйства».** |
| 7 | Технологии домашнего хозяйства. Экология жилища. | 1 | 1 |  |  |  |
| 8 | Водоснабжение и канализация в доме. | 1 | 1 |  |  |  |
| 9 | Современные тенденции развития бытовой техники. | 1 | 1 |  |  | *Контрольная точка №2* |
| ***2 четверть 7 часов*** |
| ***III раздел* «Электротехника»** |
| 10 | Электротехника. Бытовые электроприборы | 1 | 1 |  |  |  |
| 11 | Современные ручные электроинструменты. | 1 | 1 |  |  |  |
| 12 | Электромонтажные и сборочные технологии. | 1 | 1 |  |  |  |
| 13 | Правила безопасности при электротехнических работах. | 1 | 1 |  |  |  |
| 14 | Электротехнические устройства с элементами автоматики. | 1 | 1 |  |  | *Контрольная точка №1* |
|  | ***IV раздел* «Современное производство и профессиональное самоопределение»** |
| 15 | Современное производство и профессиональное самоопределение | 1 | 1 |  |  |  |
| 16 | Сферы производства и разделение труда. | 1 | 1 |  |  | *Контрольная точка №2* |
| ***3 четверть 10 часов*** |
| ***IV раздел* «Современное производство и профессиональное самоопределение»** |
| 17 | Профессиональное образование и профессиональная карьера. | 1 | 1 |  |  |  |
| 18 | Профессиональная пригодность. Профессиональное самоопределение. | 1 | 1 |  |  | *Контрольная точка №1* |
| ***V раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»*** |
| 19 | «Исследовательская и созидательная деятельность» Этапы выполнения творческого проекта | 1 | 1 |  |  |  |
| 20 | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. | 1 | 1 |  |  |  |
| 21 | Экономическая, эргономическая и экологическая оценка будущего изделия. | 1 | 1 |  |  |  |
| 22 | Подготовка к работе. Конструирование.  | 1 | 1 |  |  |  |
| 23 | Разработка технологической документации | 1 | 1 |  |  |  |
| 24 | Технологический этап выполнения проекта. | 1 | 1 |  |  |  |
| 25 | Изготовление объекта проектирования. | 1 | 1 |  |  |  |
| 26 | Технологический этап выполнения проекта. | 1 | 1 |  |  | *Контрольная точка №2* |
| ***4 четверть 9 часов*** |
| ***V раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»*** |
| 27 | Изготовление объекта проектирования | 1 | 1 |  |  |  |
| 28 | Технологический этап выполнения проекта. | 1 | 1 |  |  |  |
| 29 | Декорирование, окончательная отделка изделия. | 1 | 1 |  |  |  |
| 30 | Испытания проектных изделий.  | 1 | 1 |  |  |  |
| 31-32 | Расчёт затрат на изготовление проектного изделия. | 2 | 2 |  |  |  |
| 33-34 | Экспертная оценка и самооценка. Разработка электронной презентации. | 2 | 2 |  |  |  |
| 35 | Защита творческого проекта. | 1 | 1 |  |  | *Контрольная точка №1* |
|  | **Итого** | **35** | **35** |  |  |  |

## 5. Учебно-методическое обеспечение и материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

### Основная литература:

Технология. 5 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных организаций / Наталья Владимировна [и др.]; Н. В. Синица [и др.]. - 7-е издание. - Москва: Вентана-Граф, 2019. - 208 с.: ил.

Технология. 6 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных организаций / Наталья Владимировна [и др.]; Н. В. Синица [и др.]. - 5-е издание. - Москва: Вентана-Граф, 2019. - 208 с.: ил.

Технология. 7 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных организаций / Наталья Владимировна [и др.]; Н. В. Синица [и др.]. - 5-е издание. - Москва: Вентана-Граф, 2019. - 208 с.: ил.

Технология. 8 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных организаций / Н. В. Матяш [и др.]; Н. В. Матяш [и др.]. - 3-е издание. - Москва: Вентана-Граф, 2019. - 208 с.: ил.

**Материально-техническое сопровождение (оборудование)**

1. Кабинет (для групповых занятий).
2. Шкаф для хранения учебно-наглядных пособий и книг.
3. Классная доска.
4. Компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт.
5. Раздаточный материал.

При электронных формах дистанционного обучения у обучающихся и преподавателя: персональный стационарный компьютер, планшет, ноутбук с наличием микрофона и камеры; смартфон, доступ к сети Интернет.

В целях реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В особых случаях (карантин, актированные дни и др.), возможна организация учебного процесса в форме дистанционного обучения (электронное обучение и иные дистанционные образовательные технологии). Дистанционное обучение, в зависимости от технических возможностей обучающихся, проводится с использованием технологий электронного обучения (онлайн-уроки, онлайн-конференции, онлайн-лекции, использование видеоуроков, презентаций, возможностей электронных образовательных платформ Учи РУ, решу ОГЭ, Я.класс, РЭШ и др), а также в альтернативных формах, предусматривающих работу обучающихся по освоению программного материала с учебными и дидактическими пособиями, маршрутными листами. Дистанционное обучение сопровождается консультированием обучающихся и их родителей (законных представителей) в любой доступной дистанционной форме.

**Информационное сопровождение:**

1. <https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2017/01/16/rabochaya-programma-po-tehnologii-5-8-klass-devochki>

2. <http://nsc.1september.ru/article.php?id=200203006>

3. <http://umc.ucoz.com/IZO/Posobie.po.Nemensk.pdf>

4. <https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2016/11/27/rabochaya-programma-po-tehnologii-dlya-5-8-klassov-fgos-ooo>