

**Структура Рабочей программы по технологии 7-8 классы:**

1. Пояснительная записка:

А) Общая характеристика курса, цели и задачи;

Б) Планируемые результаты освоения курса и программы;

В) Содержание курса;

Г) Тематическое планирование;

Д) Результаты освоения предмета.

2. Календарно-тематическое планирование курса.

3. Учебно-методическое обеспечение.

**Пояснительная записка**

     Программа по учебному предмету «Технология» для  5-8 классов создана в соответствии с требованиями обновлённого Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России на основе авторской программы по  технологии   А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, Издательский центр «Вентана-Граф», 2015 год.

**Место предмета «Технология»** **в учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности. Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 244 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6,7 классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, 8 класс – 34 часа, из расчета 1 час в неделю.

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» обеспечивает:

- 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 осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;

- формирование представлений о социальных и эстетических аспектах научно-технического прогресса;

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

**Цель** программы:

- Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;

- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**Задачами**курса являются:

- сформировать  у учащихся  необходимые  в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда  с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;

- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,  необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;

- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

    Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

 - технологическая культура производства;

 - распространенные технологии современного производства;

 - культура, эргономика и эстетика труда;

 - получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

 - основы черчения, графики, дизайна;

 - элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

 - знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

 - методы технической, творческой, проектной деятельности;

 - история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

- творческая проектно-исследовательская деятельность.

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

*Учащиеся научатся:*

- изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования простые по швейные изделия, пользуясь технологической документацией;

- 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.

*Учащиеся получат возможность научиться:*

- определять и исправлять дефекты изделий;

- выполнять художественную отделку материалов;

- изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства;

- экономить электрическую энергию при обработке материалов;

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта. Давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**В процессе обучения технологии учащиеся:**

***познакомятся:***

 - с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;

 - с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;

 - с экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;

- производительностью труда, реализацией продукции;

- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);

- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;

- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

***овладеют:***

 - основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

 - умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;

 - умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;

- навыкам чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учетом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;

- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьник должен освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы. Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

**Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

*В результате обучения учащиеся овладеют*:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

*В результате изучения предмета обучающиеся получат возможность ознакомиться:*

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;

- технологическими свойствами и назначением материалов;

- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влияниям различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

*Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

*-* рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках;

- применять конструкторскую и технологическую докумен­тацию;

- составлять последовательность выполнения технологи­ческих операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;

- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инстру­менты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

- выполнять по заданным критериям технологические опе­рации с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользова­ния ручными инструментами, приспособлениями, машина­ми, электрооборудованием;

- осуществлять визуально, а также доступными измеритель­ными средствами и приборами контроль качества изготовляемого изделия или продукта;

- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого проекта по изготов­лению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и усло­вий;

- распределять работу при коллективной деятельности;

*Использовать приобретённые знания и умения в практи­ческой деятельности и повседневной жизни в целях:*

***-*** понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

- развития творческих способностей и достижения высо­ких результатов преобразующей творческой деятельности;

- получения технико-технологических сведений из разно­образных источников информации;

- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- изготовления изделий декоративно-прикладного искус­ства для оформления интерьера;

- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

- выполнения безопасных приёмов труда и правил электро­безопасности, санитарии, гигиены;

- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;

- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**Результаты освоения программы направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «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 безопасной работы.

*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 в целях сохранения в них питательных веществ;

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

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

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

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

*Выпускник научится:*

- изготовлять 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;

- определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

- изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- определять основные стили одежды и современные направления моды.

***Раздел «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 норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

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

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- планировать профессиональную карьеру;

- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

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

**Содержание программы**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

5 класс

***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.

**Тема 2. Интерьер жилого дома**

6 класс

***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.

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

***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 3. Комнатные растения в интерьере***

6 класс

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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 садовник.

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

***Тема 4. Освещение жилого помещения.***

***Предметы искусства и коллекции в интерьере***

7 класс

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

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

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

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

Систематизация коллекции, книг.

***Тема 5. Гигиена жилища***

7 класс

***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 моющих средств для уборки помещения.

***Тема 6. Экология жилища***

8 класс

***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 7. Водоснабжение и канализация в доме***

8 класс

***Теоретические сведения***. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

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 1. Бытовые электроприборы***

5 класс

***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.

7 класс

***Теоретические сведения.*** Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

***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.

8 класс

***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.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масля­ного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

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

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

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

**Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии**

8 класс

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

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. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником то­ка. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами элек­тромонтажных инструментов и приёмами их использования; вы­полнение упражнений по механическому оконцеванию, соеди­нению и ответвлению проводов.

**Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики**

8 класс

***Теоретические сведения.*** Принципы работы и способы под­ключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмни­ков 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 окружающую среду и 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. Определение рас­хода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с уст­ройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

5 класс

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

5 класс

***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**

5 класс

***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**

5 класс

***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**

5 класс

***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**

5 класс

***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**

5 класс

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

**Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных** **продуктов моря**

5 класс

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Выма­чивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных про­дуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству гото­вых блюд.

***Лабораторно-практические и практические работы.*** Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

**Тема 9. Блюда из мяса**

6 класс

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

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества тер­мической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

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

Приготовление блюда из мяса.

**Тема 10. Блюда из птицы**

6 класс

***Теоретические сведения.*** Виды домашней и сельскохозяйст­венной птицы и их кулинарное употребление. Способы определе­ния качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

***Лабораторно-практические и практические работы.***Приготовление блюда из птицы.

**Тема 11. Заправочные супы**

6 класс

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

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление го­тового супа и подача к столу.

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

**Тема 12. Приготовление обеда.**

**Сервировка стола к обеду**

6 класс

***Теоретические сведения****.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

**Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

7 класс

***Теоретические сведения.*** Значение молока и кисломолоч­ных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) моло­ко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молоч­ных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кис­ломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Техно­логия приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Про­фессия мастер производства молочной продукции.

***Лабораторно-практические и практические работы****.* Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема 14. Изделия из жидкого теста**

7 класс

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

Определение качества мёда органолептическими и лабора­торными методами.

***Лабораторно-практические и практические работы.***Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема 15. Виды теста и выпечки**

7 класс

***Теоретические сведения****.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Элек­трические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для прянич­ных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология при­готовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

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

Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема 16. Сладости, десерты, напитки**

7 класс

***Теоретические сведения****.* Виды сладостей: цукаты, конфе­ты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

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

**Тема 17. Сервировка сладкого стола.**

**Праздничный этикет**

7 класс

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

***Лабораторно-практические и практические работы.***Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

5 класс

***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.

6 класс

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

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

5 класс

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

***Лабораторно-практические и практические работы****.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2 Конструирование швейных изделий**

5 класс

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

***Лабораторно-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.

6 класс

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

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

Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

7 класс

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

***Лабораторно-практические и практические работы.*** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

**Тема 3. Моделирование швейных изделий**

6 класс

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

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

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

7 класс

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

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

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Швейная машина**

5 класс

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

6 класс

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

Подготовка выкройки к раскрою.

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

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

7 класс

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

***Лабораторно-практические и практические работы****.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

5 класс

***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 вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива 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.

6 класс

***Теоретические сведения.*** Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. 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. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помо­щью прямых копировальных стежков.

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

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

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

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после при­мерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с за­стёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёж­ки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб­кой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

***Лабораторно-практические и практические работы****.* Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

7 класс

***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: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машин­ных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с откры­тым срезом.

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

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

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

***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.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

5 класс

***Теоретические сведения****.* Понятие «декоративно-приклад­ное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружево плетение, 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**

5 класс

***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**

5 класс

***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.

**Тема 4. Вязание крючком**

6 класс

***Теоретические сведения****.* Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вяза­нии. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор­ка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обо­значения, применяемые при вязании крючком. Вязание полот­на: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязы­вания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

**Тема 5. Вязание спицами**

6 класс

***Теоретические сведения****.* Вязание спицами узоров из лице­вых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

***Лабораторно-практические и практические работы****.* Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Тема 6. Ручная роспись тканей**

7 класс

***Теоретические сведения.*** Понятие о ручной росписи тка­ней. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Тех­нология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свобод­ной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

***Лабораторно-практические и практические работы****.* Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема 7. Вышивание**

7 класс

***Теоретические сведения.*** Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология вы­полнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и верти­кальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атлас­ная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лента­ми. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформле­ние готовой работы. Профессия вышивальщица.

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узел­ком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Семейная экономика»**

**Тема 1. Бюджет семьи**

8 класс

***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 1. Сферы производства и разделение труда**

8 класс

***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 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

8 класс

***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 профессий. 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 об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профес­сионального учебного заведения, характеристика условий посту­пления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной дея­тельности.

Здоровье и выбор профессии.

***Лабораторно-практические и практические работы.***Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами 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 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

5 класс

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовитель­ный) 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

***Теоретические сведения****.* Цель и задачи проектной деятель­ности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

***Практические работы****.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

***Варианты творческих проектов:*** «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготов­ление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обе­да», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вяза­ная игрушка» и др.

7 класс

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

***Практические работы****.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

***Варианты творческих проектов:*** «Умный дом», «Ком­плект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «По­дарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

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

***Практические работы****.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

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

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.

**Тематический план 5 класс (70 часов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы, темы** | **Количество часов** | | |
| **всего** | **теоретических** | **практических** |
| **1** | **Творческая проектная деятельность** | **1** |  |  |
|  | 1.1. Проектная деятельность на уроках технологии |  | 1 |  |
| **2** | **Оформление интерьера** | **5** |  |  |
|  | 2.1. Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. | 1 | 1 |  |
|  | 2.2. Творческий проект «Кухня моей мечты» | 2 |  | 2 |
|  | 2.3. Защита проекта «Кухня моей мечты» | 2 |  | 2 |
| **3** | **Кулинария** | **16** |  |  |
|  | 3.1. Санитария и гигиена на кухне | 1 | 1 |  |
|  | 3.2. Здоровое питание | 1 | 1 |  |
|  | 3.3. Бутерброды. Горячие напитки | 2 |  | 2 |
|  | 3.4. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.5. Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | 2 |  | 2 |
|  | 3.6. Блюда из сырых овощей и фруктов | 1 | 1 |  |
|  | 3.7. Блюда из вареных овощей | 1 | 1 |  |
|  | 3.8. Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей» | 2 |  | 2 |
|  | 3.9. Блюда из яиц | 1 | 1 |  |
|  | 3.10. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 1 | 1 |  |
|  | 3.11. Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семья | 2 |  | 1 |
| **4** | **Создание изделий из текстильных материалов** | **28** |  |  |
|  | 4.1. Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | 2 | 1 | 1 |
|  | 4.2. Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | 2 |  | 2 |
|  | 4.3. Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия» | 2 |  | 2 |
|  | 4.4. Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия» | 2 |  | 2 |
|  | 4.5. Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия | 2 |  | 2 |
|  | 4.6. Швейные ручные работы | 2 | 1 | 1 |
|  | 4.7. Подготовка швейной машины к работе | 2 | 1 | 1 |
|  | 4.8. Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | 2 |  | 2 |
|  | 4.9. Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани | 2 | 1 | 1 |
|  | 4.10. Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия | 2 |  | 2 |
|  | 4.11. Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана» | 2 |  | 2 |
|  | 4.12. Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | 2 |  | 2 |
|  | 4.13. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта. | 2 |  | 2 |
|  | 4.14. защита проекта «Фартук для работы на кухне» | 2 |  | 2 |
| **5** | **Художественные ремёсла** | **18** |  |  |
|  | 5.1. Декоративно-прикладное изделие для кухни | 2 | 1 | 1 |
|  | 5.2. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 1 | 1 |  |
|  | 5.3. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | 1 | 1 |  |
|  | 5.4. Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья | 2 |  | 2 |
|  | 5.5. Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» | 2 | 1 | 1 |
|  | 5.6. Лоскутное шитье. Обоснование проекта | 2 |  | 2 |
|  | 5.7. Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» | 4 |  | 4 |
|  | 5.8. Подготовка проекта к защите | 2 | 1 | 1 |
|  | 5.9. Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок | 2 |  | 2 |
|  | **Итого** | **70** | **18** | **52** |

**Тематическое планирование 6 класс (70 часов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы, темы** | **Количество часов** | | |
| **всего** | **теоретических** | **практических** |
| **1** | **1 Оформление интерьера** | **8** |  |  |
|  | 1.1. Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома | 2 | 2 |  |
|  | 1.2. Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома» | 2 | 1 | 1 |
|  | 1.3. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» | 2 |  | 2 |
|  | 1.4. Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома» | 2 |  | 2 |
| **2** | **2 Кулинария** | **12** |  |  |
|  | 2.1. Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой обработки рыбы | 2 | 1 | 1 |
|  | 2.2. Практическая работа «Приготовление блюда из рабы» | 2 |  | 2 |
|  | 2.3. Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса | 2 | 1 | 1 |
|  | 2.4. Практическая работа «Приготовление блюда из мяса | 2 |  | 2 |
|  | 2.5. Супы. Технология приготовления первых блюд | 1 | 1 |  |
|  | 2.6. Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» | 1 |  | 1 |
|  | 2.7. Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» | 2 |  | 2 |
| **3** | **3 Создание изделий из текстильных материалов** | **30** |  |  |
|  | 3.1. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон» | 1 | 1 |  |
|  | 3.2. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда» | 1 | 1 |  |
|  | 3.3. Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия» | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.4. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия» | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.5. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину) | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.6. Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою» | 2 |  | 2 |
|  | 3.7. Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия» | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.8. Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов» | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.9. Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла. Практическая работа «Выполнение образцов швов» | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.10. Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия» | 2 |  | 2 |
|  | 3.11. Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов» | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.12. Обработка горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия» | 2 |  | 2 |
|  | 3.13. Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Практическая работа «Обработка боковых срезов» | 2 |  | 2 |
|  | 3.14. Обработка нижнего среза швейного изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия» | 2 |  | 2 |
|  | 3.15. Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда» | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.16. Защита проекта «Наряд для семейного обеда» | 2 |  | 2 |
| **4** | **4 Художественные ремесла** | **18** |  |  |
|  | 4.1. Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 | 2 |  |
|  | 4.2. Основные виды петель при вязании крючком | 2 | 2 |  |
|  | 4.3. Вязание по кругу | 2 | 2 |  |
|  | 4.4. Вязание спицами. Основные приемы вязания | 2 | 2 |  |
|  | 4.5. Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 |  | 2 |
|  | 4.6. Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 |  | 2 |
|  | 4.7. Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 |  | 4 |
|  | 4.8. Подготовка проекта к защите | 2 |  | 2 |
|  | 4.9. Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» итоговый урок | 2 |  | 2 |
|  | **Итого** |  | **24** | **46** |

**Тематический план 7 класс (70 часов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы, темы** | **Количество часов** | | |
| **всего** | **теоретических** | **практических** |
| **1** | **Введение. Интерьер жилого дома** | **8** |  |  |
|  | * 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | 2 | 2 |  |
|  | * 1. Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки | 2 | 2 |  |
|  | * 1. Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта | 2 |  | 2 |
|  | * 1. Защита проекта «Умный дом» | 2 |  | 2 |
| **2** | **Кулинария** | **14** |  |  |
|  | 2.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 | 2 |  |
|  | 2.2. Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста, творога» | 2 | 1 | 1 |
|  | 2.3. Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста | 2 | 2 |  |
|  | 2.4. Практическая работа «Приготовление изделий из слоеного и песочного теста» | 2 |  | 2 |
|  | 2.5. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков» | 2 | 1 | 1 |
|  | 2.6. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол». Разработка меню | 2 | 1 | 1 |
|  | 2.7. Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол» | 2 |  | 2 |
| **3** | **Создание изделий из текстильных материалов** | **28** |  |  |
|  | 3.1. Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Практическая работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств» | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.2. Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия» | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.3. Практическая работа «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4». Практическая работа «Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам» | 2 |  | 2 |
|  | 3.4. Моделирование поясной одежды. Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном» | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.5. Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов». Техника безопасности при выполнении ручных работ | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.6. Технология машинных работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов». Техника безопасности при выполнении машинных работ | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.7. Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта | 2 |  | 2 |
|  | 3.8. Раскрой поясного швейного изделия. Практическая работа «Раскрой поясного швейного изделия» | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.9. Примерка поясного изделия, выявление дефектов. Практическая работа «Дублирование деталей юбки» | 2 |  | 2 |
|  | 3.10. Практическая работа «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией» | 2 |  | 2 |
|  | 3.11. Практическая работа «Обработка складок, вытачек» | 2 |  | 2 |
|  | 3.12. Практическая работа «обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Практическая работа «Обработка нижнего среза юбки» | 2 |  | 2 |
|  | 3.13.Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите. | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.14. Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка изделия | 2 |  | 2 |
| **4** | **Художественные ремесла** | **20** |  |  |
|  | 4.1. Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика | 2 | 2 |  |
|  | 4.2. Практическая работа «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика | 2 |  | 2 |
|  | 4.3. Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков. Практическая работа «Выполнение образцов швов» | 2 | 1 | 1 |
|  | 4.4. Виды счетных швов. Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест» | 2 | 1 | 1 |
|  | 4.5. Виды гладьевых швов. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью» | 2 | 1 | 1 |
|  | 4.6. Вышивка лентами. Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами» | 2 |  | 2 |
|  | 4.7. Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта | 2 |  | 2 |
|  | 4.8. Разработка технологической карты. Выполнение проекта | 2 | 1 | 1 |
|  | 4.9. Выполнение проекта. Подготовка проекта к защите | 2 |  | 2 |
|  | 4.10. Защита проекта «Подарок своими руками». Подведение итогов | 2 |  | 2 |
|  | **Итого** | **70** | **24** | **46** |

**Тематический план 8 класс (35 часов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы, темы** | **Количество часов** | | |
| **всего** | **теоретических** | **практических** |
| **1** | **Введение. Творческий проект** | **1** |  |  |
|  | 1.1.Проектирование как сфера профессиональной деятельности | 1 | 1 |  |
| **2** | **Семейная экономика** | **4** |  |  |
|  | 2.1. Бюджет семьи | 1 | 1 |  |
|  | 2.2. Технология совершения покупок | 1 | 1 |  |
|  | 2.3. Технология ведения бизнеса | 2 | 1 | 1 |
| **3** | **Технологии домашнего хозяйства** | **6** |  |  |
|  | 3.1.Инженерные коммуникации в доме | 1 | 1 |  |
|  | 3.2. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.3. Современные тенденции развития бытовой техники | 1 | 1 |  |
|  | 3.4. Современные ручные электроинструменты | 2 | 1 | 1 |
| **4** | **Электротехника** | **16** |  |  |
|  | 4.1. Электрический ток и его использование | 1 | 1 |  |
|  | 4.2. Принципиальные и монтажные электрические схемы | 1 | 1 |  |
|  | 4.3. Потребители и источники электроэнергии | 1 | 1 |  |
|  | 4.4. Электроизмерительные приборы | 2 | 1 | 1 |
|  | 4.5. Правила безопасности при электротехнических работах на уроках технологии | 3 | 1 | 2 |
|  | 4.6. Электрические провода | 1 | 1 |  |
|  | 4.7. Монтаж электрической цепи | 1 | 1 |  |
|  | 4.8. Электромагниты и их применение | 1 | 1 |  |
|  | 4.9. Электроосветительные приборы | 1 | 1 |  |
|  | 4.10. Бытовые электронагревательные приборы | 1 | 1 |  |
|  | 4.11. Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами | 1 | 1 |  |
|  | 4.12. Двигатели постоянного тока | 1 | 1 |  |
|  | 4.13. Электроэнергетика будущего. Пример творческого проекта «Разработка плаката по электробезопасности» | 1 | 1 |  |
| **5** | **Что изучает радиоэлектроника** | **3** |  |  |
|  | 5.1. Электромагнитные волны и передача информации | 2 | 1 | 1 |
|  | 5.2. Цифровые приборы | 1 | 1 |  |
| **6** | **Профессиональное самоопределение** | **5** |  |  |
|  | 6.1. Сферы производства и разделения труда | 1 | 1 |  |
|  | 6.2. Технология профессионального выбора. Профессиограмма и психограмма профессии | 2 | 1 | 1 |
|  | 6.3. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение | 1 | 1 |  |
|  | 6.4. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Пример творческого проекта «мой профессиональный выбор» (примерный творческий проект по профессиональному самоопределению) | 1 | 1 |  |
|  | **Итого** | **35** | **27** | **8** |

**Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

***Личностные результаты*** освоения обучающимися пред­мета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индиви­дуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также на основе формирования уважительного отно­шения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

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

- самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответ­ствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты*** освоения обучающими­ся предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;

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

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

- выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-­трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;

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

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникатив­ной, социальной практике и профессиональной ориен­тации.

***Предметные результаты*** освоения учащимися предме­та «Технология» в основной школе:

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения ме­тодов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствую­щих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;

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

- уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ра производства;

*в трудовой сфере:*

***-*** планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

-овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов груда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

***-***  оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно­трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ;

*в эстетической сфере:*

***-*** овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта груда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

*-* практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

***-*** развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прикладывае­мых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

**Календарно-тематическое планирование 7 класс (70 часов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Дата проведения** | | **Тема урока** | **Колич.**  **часов** |
| **план** | **факт** |
| 1,2 |  |  | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллек­ции в ин­терьере | 2 |
| 3,4 |  |  | Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки | 2 |
| 5,6 |  |  | Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта | 2 |
| 7,8 |  |  | Защита проекта «Умный дом» | 2 |
| 9,  10 |  |  | Блюда из молока и кисло­молочных продуктов | 2 |
| 11, 12 |  |  | Изделия из жидкого теста. Виды теста и вы­печки. Практиче­ская работа «Приготовление блюд из жидкого теста, тво­рога» | 2 |
| 13,  14 |  |  | Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочно­го теста | 2 |
| 15,  16 |  |  | Практиче­ская работа «Приготовление изделий из слоеного и песочного теста» | 2 |
| 17,  18 |  |  | Технология приго­товления сладостей, десертов, напитков. Практиче­ская работа «Приготовление слад­ких блюд и напитков» | 2 |
| 19,  2 20 |  |  | Сервировка сладко­го стола. Празднич­ный этикет. Групповой творческий проект «Празднич­ный слад­кий стол». Разработка меню | 2 |
| 21,  22 |  |  | Выполне­ние и защи­та проекта «Празднич­ный слад­кий стол» | 2 |
| 23,  24 |  |  | Текстиль­ные ма­териалы из волокон животного происхождения. Практиче­ская работа «Определе­ние сырье­вого состава тканей и из­учение их свойств» | 2 |
| 25,  26 |  |  | Конструирование поясной одежды. Практиче­ская работа «Снятие ме­рок для построения чертежа поясного швейного изделия» | 2 |
| 27, 28 |  |  | Практиче­ская работа «Построе­ние чертежа юбки в мас­штабе 1:4». Практиче­ская работа «Построе­ние чертежа юбки в на­туральную величину и по своим меркам» | 2 |
| 29, 30 |  |  | Моделирование пояс­ной одежды. Практиче­ская работа «Моделиро­вание юбки в соответ­ствии с вы­бранным фасоном» | 2 |
| 31, 32 |  |  | Швейные ручные ра­боты. Практиче­ская работа «Изготовле­ние образ­цов ручных швов». Техника безопас­ности при выполнении ручных работ | 2 |
| 33, 34 |  |  | Технология машинных работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов». Техника безопасности при выполнении машинных работ | 2 |
| 35, 36 |  |  | Творческий проект «Празднич­ный наряд». Обоснова­ние проекта | 2 |
| 37, 38 |  |  | Раскрой поясного швейного изделия. Практиче­ская работа «Раскрой поясного швейного изделия» | 2 |
| 39, 40 |  |  | Примерка поясного изделия, выявление дефектов. Практиче­ская работа «Дублиро­вание дета­лей юбки» | 2 |
| 41, 42 |  |  | Практиче­ская работа «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застеж­кой-молни­ей» | 2 |
| 43, 44 |  |  | Практиче­ская работа «Обработка складок, вытачек» | 2 |
| 45, 46 |  |  | Практиче­ская работа «Обработка верхне­го среза прямым притачным поясом». Практиче­ская работа «Обработка нижнего среза юбки» | 2 |
| 47, 48 |  |  | Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите | 2 |
| 49, 50 |  |  | Защита проекта «Празднич­ный наряд». Контроль и самооцен­ка изделия | 2 |
| 51, 52 |  |  | Ручная рос­пись тка­ней.Технологияросписиткани в тех­нике холод­ного батика | 2 |
| 53, 54 |  |  | Практиче­ская работа «Выполне­ние образца росписи ткани в технике холодного батика» | 2 |
| 55, 56 |  |  | Ручные стежки и швы на их основе. Виды руч­ных стеж­ков.  Практиче­ская работа «Выполне­ние образ­цов швов» | 2 |
| 57, 58 |  |  | Виды счет­ных швов. Практиче­ская работа «Выполне­ние образца вышивки швом крест» | 2 |
| 59, 60 |  |  | Виды гладьевых швов. Практиче­ская работа «Выполне­ние образ­цов вышив­ки гладью» | 2 |
| 61, 62 |  |  | Вышивка лентами. Практиче­ская работа «Выполне­ние образца вышивки лентами» | 2 |
| 63, 64 |  |  | Творческий проект «Подарок своими ру­ками». Обоснова­ние проекта | 2 |
| 65, 66 |  |  | Разработка техноло­гической карты. Выполне­ние проекта | 2 |
| 67, 68 |  |  | Выполне­ние проек­та.  Подготовка проекта к защите | 2 |
| 69, 70 |  |  | Защита проекта «Подарок своими руками». Подведение итогов | 2 |

**Календарно-тематическое планирование 8 класс (35 часов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **дата по плану** | **дата по факту** | **Тема урока** | **Колич.**  **часов** |
|
| 1 |  |  | Проектирование как сфера профессиональной деятельности | 1 |
| 2 |  |  | Бюджет семьи | 1 |
| 3 |  |  | Технология совершения покупок.  Входной контроль | 1 |
| 4 |  |  | Технология ведения бизнеса | 1 |
| 5 |  |  | Практическая работа №1 «Бизнес-идея» | 1 |
| 6 |  |  | Инженерные коммуникации в доме | 1 |
| 7 |  |  | Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт | 1 |
| 8 |  |  | П/р№2 « Проведение диагностики и ремонт смывного бачка» | 1 |
| 9 |  |  | Современные тенденции развития бытовой техники | 1 |
| 10 |  |  | Современные ручные электроинструменты | 1 |
| 11 |  |  | П/р №3 «Изучение аккумуляторного шуруповерта» | 1 |
| 12 |  |  | Электрический ток и его использование | 1 |
| 13 |  |  | Принципиальные и монтажные электрические схемы | 1 |
| 14 |  |  | Потребители и источники электроэнергии | 1 |
| 15 |  |  | Электроизмерительные приборы | 1 |
| 16 |  |  | П/р №4 «Изучение домашнего электросчетчика в работе» | 1 |
| 17 |  |  | Правила безопасности при электротехнических работах на уроках технологии.  Промежуточный контроль | 1 |
| 18 |  |  | П/р №5 «Сборка электрической цепи с элементами управления и защиты. Проверка на отсутствие обрыва токопроводящих жил» | 1 |
| 19 |  |  | П/р №6 «Сборка разветвленной электрической цепи» | 1 |
| 20 |  |  | Электрические провода | 1 |
| 21 |  |  | Монтаж электрической цепи | 1 |
| 22 |  |  | Электромагниты и их применение | 1 |
| 23 |  |  | Электроосветительные приборы | 1 |
| 24 |  |  | Бытовые электронагревательные приборы | 1 |
| 25 |  |  | Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами | 1 |
| 26 |  |  | Двигатели постоянного тока | 1 |
| 27 |  |  | Электроэнергетика будущего. Пример творческого проекта «Разработка плаката по электробезопасности» | 1 |
| 28 |  |  | Электромагнитные волны и передача информации | 1 |
| 29 |  |  | П/р №15 «Изготовление и проверка работы самодельной наружной антенны для радиоприемника» | 1 |
| 30 |  |  | Цифровые приборы | 1 |
| 31 |  |  | Сферы производства и разделения труда | 1 |
| 32 |  |  | Технология профессионального выбора. Профессиограмма и психограмма профессии | 1 |
| 33 |  |  | Лабораторно-практическая работа №5 «Выбор профессии» | 1 |
| 34 |  |  | Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение | 1 |
| 35 |  |  | Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Пример творческого проекта «мой профессиональный выбор» (примерный творческий проект по профессиональному самоопределению).  Итоговый контроль | 1 |

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология ( «Технология ведения дома») 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2013**.**

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология ( «Технология ведения дома») 6 класс, М.: «Вентана- Граф», 2013.

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология ( «Технология ведения дома») 7 класс, М.: «Вентана- Граф», 2014.

Коллектив авторов Н.В. Матяш, А.А. Электов, В.Д. Симоненко, Б.А. Гончаров и др Технология. 8 класс 2-е издание дополненное и переработанное, М: «Вентана-Граф» 2014г.

А.Т. Тещенко, Н.В. Синица. Технология. Программа 5-8 классы, М.: «Вентана-Граф», 2015.

Н.В. Синица Технология 7 класс. Технология ведения дома. Методическое пособие ФГОС Вентана-Граф 2015г.

Н.В. Синица Технология 6 класс. Технология ведения дома. Методическое пособие ФГОС Вентана-Граф 2015г

Н.В. Синица Технология 5 класс. Технология ведения дома. Методическое пособие ФГОС Вентана-Граф 2015г

О.Н. Логвинова. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома) 5 класс М.: ВАКО 2015 г.

О.Н. Логвинова. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома) 6 класс М.: ВАКО 2015 г.

О.Н. Логвинова. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома) 7 класс М.: ВАКО 2015 г.