

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №12 ГОРОДА ШИХАНЫ»
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО

Протокол заседания методического
объединения учителей
Технологии, искусства и музыки
(наименование МО)
МОУ «СОШ №12 города Шиханы»
от «23» августа 2021 г. № 1

Гущина А.И. /
подпись ФИО
руководителя МО

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
МОУ «СОШ №12 города
Шиханы»

Негина Н.В. /
ФИО
«26» августа 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Решением Педагогического
совета МОУ «СОШ №12
города Шиханы»
от «26» 08 2021 г.

протокол № 18

Председатель
(подпись директора)

Махранова Е.В. /
ФИО

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по ТЕХНОЛОГИИ
(учебный предмет, курс)

уровень образования (класс) основное общее образование, 5-8 классы
(начальное общее, основное общее, среднее общее с указанием классов)

Учитель или группа учителей, разработчиков рабочей программы
Скопцова Светлана Викторовна, учитель технологии
(ФИО полностью, должность)

Программа разработана в соответствии с
Федеральным государственным стандартом основного общего образования
(указать ФГОС)

с учетом ООП основного общего образования и примерной основной образовательной программы основного общего образования
(указать ООП/примерную программу учебного предмета)

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома»

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

В результате изучения технологии обучающийся получает 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, влиянием 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;
- 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, 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 изготавливаемого изделия или продуктов применяемой для повышения производительности;
- 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;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Результаты освоения учебного предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома»

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных. Гражданское и духовно-нравственное воспитание:
- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий; освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества. Эстетическое воспитание:
- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов. Ценности научного познания и практической деятельности:
- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки. Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:
- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Духовно-нравственного воспитания:

- готовность оценивать поведение и поступки с позиции нравственных норм и норм экологической культуры;
- представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе, готовности к разнообразной совместной деятельности при выполнении учебных, познавательных задач, выполнении экспериментов, создании учебных проектов, стремления к взаимопониманию и взаимопомощи в процессе этой учебной деятельности; готовности оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков.

Физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия

- осознания ценности жизни, ответственного отношения к своему здоровью, установки на здоровый образ жизни, осознания последствий и неприятия вредных привычек, необходимости соблюдения правил безопасности в быту и реальной жизни

Трудового воспитания

- коммуникативной компетентности в общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; интереса к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний, осознанного выбора индивидуальной траектории продолжения образования с учётом личностных интересов и способности к предмету, общественных интересов и потребностей;
- активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, школы, города,) художественной и технической направленности, интерес к практическому изучению профессий.

Экологического воспитания:

- ориентация на применение знаний при решении задач в области окружающей среды;
- осознание экологических проблем и путей их решения;
- готовность к участию в практической деятельности экологической направленности;
- экологически целесообразного отношения к природе как источнику Жизни на Земле, основе её существования, понимания ценности здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью, осознания ценности соблюдения правил безопасного поведения при работе с веществами, а также в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей;
- способности применять знания, получаемые при изучении предмета, для решения задач, связанных с окружающей природной средой, повышения уровня экологической культуры, осознания глобального характера экологических проблем и путей их решения посредством методов предмета;

- экологического мышления, умения руководствоваться им в познавательной, коммуникативной и социальной практике

Рабочая программа по технологии тесно связана с программой воспитания и социализации, так как её реализация формирует у обучающихся приоритетные для общества ценностные ориентации и качества личности. Программа направлена на развитие и воспитание школьника, способного к определению своих ценностных приоритетов на основе осмысления исторического опыта, активно и творчески применяющего знания в учебной и социальной деятельности.

Модуль «Школьный урок»

В школьной жизни центральное место занимает урок. Урок с его мощным, безусловно, и образовательным, и развивающим, и воспитательным потенциалом является главным средством формирования личности, системы ценностей, поведения каждого ученика. Нельзя «не хотеть заниматься воспитанием» на уроке, ибо урок уже располагается в пространстве воспитания. Воспитывающий урок должен быть выстроен в культуротворческой, системнодеятельностной, личностно-ориентированной парадигме, на основе системы ценностей, присущей национальному воспитательному идеалу. Реализация школьными педагогами воспитательного потенциала урока предполагает следующее:

- установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
- побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе. Это является действенным средством формирования у школьников осознанного отношения к моральным нормам, помогает воспитать в растущем человеке определенные взгляды на жизнь и общество, принципы, симпатии, способность и стремление к дружбе, верности, честности, расширяет духовно-нравственный и интеллектуальный кругозор ребенка. Весьма важным условием реализации воспитательного потенциала урока в полной мере является выбор форм, методов и педагогических технологий организации взаимодействия личностей в системе «учитель - ученик», «ученик - ученик» постижения научных, духовных, нравственных, эстетических основ жизни;
- применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: деловых, интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в театральных

постановках; дебатов, диспутов, дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми. Данные формы работы способствуют формированию культуры речи, которая всегда являлась показателем общей культуры человека и играет одну из главных ролей в межличностных отношениях; организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи; инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Освоение содержания предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе: Владение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами; б строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения; б прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;

- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями:

Самоорганизация:

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов; б в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

По завершении обучения учащийся должен иметь сформированные образовательные результаты, соотнесённые с каждым из модулей.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

5—6 КЛАССЫ:

- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;
- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;
- применять ручные технологии обработки конструкционных материалов; б правильно хранить пищевые продукты;
- осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
- выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
- осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
- проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- выделять свойства наноструктур;
- приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях.

7—8 КЛАССЫ:

- освоить основные этапы создания проектов от идеи до презентации и использования полученных результатов;
- проводить необходимые опыты по исследованию свойств материалов;
- выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
- применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования конструкционных и текстильных материалов;
- конструировать модели машин и механизмов;
- изготавливать изделие из конструкционных или поделочных материалов;

- готовить кулинарные блюда в соответствии с известными технологиями;
- выполнять декоративно-прикладную обработку материалов;
- выполнять художественное оформление изделий;
- создавать художественный образ и воплощать его в продукте;
- строить чертежи швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- применять основные приёмы и навыки решения изобретательских задач;
- презентовать изделие (продукт);
- называть и характеризовать современные и перспективные технологии производства и обработки материалов;
- выявлять потребности современной техники в умных материалах;
- изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда;

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Электротехника»

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике, эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов;
- осуществлять технологические процессы сборки и ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей, 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:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать 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 документации;
- 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.

«Технологии ведения дома»

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы домашней прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно - исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространенные технологии современного производства.

5 класс

Вводное занятие. Творческая проектная деятельность.

Основные теоретические сведения

Содержание курса «Технология» в 5 классе. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта.

Практические работы

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

Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне. Творческие проекты пятиклассников.

Технологии ведения дома.

Оформление интерьера.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой.

Объект труда. Интерьер кухни.

Кулинария.

Физиология питания.

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Объекты труда. Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи:

Бутерброды, горячие напитки.

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

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

Объекты труда. Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц.

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

Объекты труда. Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей.

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Объекты труда.

Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Заготовка продуктов.

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Домашние заготовки.

Варианты объектов труда. Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

Творческий проект по разделу «Кулинария»

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Объекты труда. Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Создание изделий из текстильных материалов.

Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения.

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Объекты труда. Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Ручные стежки и строчки.

Основные теоретические сведения

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Элементы машиноведения.

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности.* Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

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

Объекты труда. Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование швейных изделий.

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

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

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды.

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда. Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Рукоделие. Художественные ремесла.

Декоративно-прикладное искусство.

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных видов декоративно-прикладного искусства, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве. Организация рабочего места для занятий декоративно-прикладного искусства.

Варианты объектов труда: Образцы декоративно-прикладного искусства. Ткани. Нитки.

Лоскутное шитье.

Основные теоретические сведения.

Лоскутная пластика - один из видов декоративно-прикладного искусства. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

Практические работы

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

Варианты объектов труда. Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

Вышивка.

Основные теоретические сведения

Традиционные виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.

Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Практические работы

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой образца, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда. Образец, салфетка, фартук, носовой платок.

**Творческий проект
«Художественные ремёсла»**

Основные теоретические сведения

Реализация этапов выполнения творческого проекта. выполнение требований к готовому изделию. расчёт затрат на изготовление проекта

Практические работы Выполнение проекта

6 класс

Вводное занятие. Содержание курса технологии за 6 класс

Основные теоретические сведения

Содержание курса «Технология» 6 класса. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Творческая проектная деятельность, индивидуальные и коллективные творческие проект. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта.

Практические работы

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

Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне. Творческие проекты.

Проектная и исследовательская деятельность.

Основные теоретические сведения:

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта.

Практические работы :

Изучение этапов выполнения проекта. Знакомство с примерами творческих проектов шестиклассников.

Интерьер Жилого дома.

Основные теоретические сведения:

Планировка интерьера жилого дома. Комнатные растения в интерьере.

Практические работы Творческий проект " Растение в интерьере жилого дома".

Кулинария.

Основные теоретические сведения:

Физиология питания. Технология приготовления пищи. Виды макаронных изделий. Виды мяса и мясных продуктов. Блюда из мяса. Блюда из рыбы и морепродуктов. Блюда из птицы.

Практические работы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы, мяса, птицы.

Создание изделий из текстильных материалов.

Основные теоретические сведения:

Элементы материаловедения (Текстильные материалы из химических волокон и их свойства). Элементы машиноведения. Классификация машинных швов. Конструирование и моделирование швейных изделий. Технология изготовления швейных изделий.

Практические работы.

Заправка ниток в швейную машину. Чистка, смазка и замена иглы в швейной машине. Выполнение образцов машинных швов. Раскладка выкройки и раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Отделка, влажно-тепловая обработка изделия.

Рукоделие. Художественные ремёсла.

Основные теоретические сведения:

Вязание. История возникновения вязания. Виды вязания. Организация рабочего места для вязания. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание спицами. Составление схем для вязания.

Практические работы

Вязание полотна. Вязание по кругу. Вязание цветных узоров. Вязание детских пинеток.

7 класс

Интерьер жилого дома

Основные теоретические сведения.

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом. Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы

для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

Творческий проект «Умный дом» Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» В форме эскиза или презентации. Подготовка к защите и защита проекта.

Кулинария

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения.

Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки.

Практическая работа.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из теста

Основные теоретические сведения.

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скоропелого) теста. Виды изделий из слоеного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формирования печенья из песочного теста.

Практические работы.

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков

Основные теоретические сведения.

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность. Технология приготовления цукатов. Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей».

Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд. Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.

Практическая работа. Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Основные теоретические сведения.

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

Практическая работа.

Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол»

Основные теоретические сведения.

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

Практическая работа.

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

Создание изделий из текстильных материалов Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения.

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу.

Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.

Практическая работа.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды

Основные теоретические сведения.

Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клинневая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам).

Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки).

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Швейные ручные работы

Основные теоретические сведения.

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

Практическая работа. Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ

Основные теоретические сведения.

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

Практическая работа. Изготовление образцов машинных швов.

Основные теоретические сведения.

Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование.
Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою.
Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка. контрольные надсечки.
Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки.
Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки. Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы.

Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия. Защита проекта.

Художественные ремёсла Ручная роспись тканей

Основные теоретические сведения.

Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик».

Практические работы. Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика. Ручные стежки и швы на их основе.

Вышивка

Основные теоретические сведения.

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном costume. Применение вышивки в современном costume, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья.

Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные). Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер). Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).
Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами.

Практические работы.

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками»

Основные теоретические сведения.

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

Практические работы. Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

8 класс

Домашняя экономика.

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Обязательные платежи. Трудовые отношения в семье. Маркетинг в домашней экономике. Коммуникации в домашней экономике

Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Расходы на питание.

Практические работы

Предпринимательская деятельность. Игра-диагностика на выявление предпринимательских качеств личности. Составление примерного меню рационального питания школьника в сутки. Оценка стоимости питания учащегося за неделю. Пакет задач по расчету платы за коммунальные услуги (отопление, газ, вода, радио, телефон). Составление текста заявления в комиссию по защите прав потребителей на некачественную приобретенную продукцию.

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Современное производство и профессиональное образование. Сферы производства и разделение труда. Пути получения профессионального образования.

Основные теоретические сведения

Понятие профессиональной деятельности. Сферы, отрасли. Планы и профессиональная карьера.

Практические работы

Определение понятия профессия, профессиональная деятельность.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Вышивка.

Основные теоретические сведения

Виды декоративно-прикладного искусства. Художественная вышивка. Владимирское шитьё. Атласная и штриховая гладь. Швы, «узелки» и «рококо». Двухсторонняя и художественная гладь. Вышивание натюрморта и пейзажа. Оборудование для создания собственных дизайнов для вышивки.

Практические работы

Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов. Техника вышивки натюрмортов и пейзажей.

Технология ведения дома. Ремонт помещений.

Основные теоретические сведения Утепление дверей и окон. Технология утепления окон
Практические работы Виды утеплителя, способы утепления окон и дверей.

Электротехнические работы. Электротехнические устройства.

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы их разновидности. Разновидности бытовых электронагревательных приборов и их применение, назначение.

Практические работы

Подбирать мощность ламп для светильников; правила использования электронагревательных электроприборов в устной форме проводить отличительное сравнение электронагревательных электроприборов

Творческие, проектные работы.

Основные теоретические сведения

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно – подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе. Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

Практические работы

Выбирать сильную и необходимую работу; аргументировано защищать свой выбор; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; пользоваться необходимой литературой; подбирать все необходимое для выполнения идеи; оценивать выполненную работу и защищать ее.

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов на изучение	Количество практических и лабораторно-практических работ
5 класс (68 часов)			
Введение (2 часа)			
1	Вводное занятие. Творческая проектная деятельность.	2	1
Технологии ведения дома. Оформление интерьера (4 часа)			
2	Технологии ведения дома. Оформление интерьера.	4	2
Кулинария (12 часов)			
3	Физиология питания.	2	
4	Технология приготовления пищи: Бутерброды, горячие напитки.	1	1
5	Блюда из яиц.	1	1
6	Блюда из овощей.	1	1
7	Заготовка продуктов.	2	
8	Творческий проект по разделу «Кулинария»		2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32)			
9	Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения.	2	
10	Ручные стежки и строчки.	2	2
11	Элементы машиноведения .	4	2
12	Конструирование и моделирование швейных изделий.	10	8
13	Технология изготовления рабочей одежды.	10	5
14	Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов»	4	4

Рукоделие. Художественные ремесла. Декоративно-прикладное искусство. (18 часов)			
15	Декоративно-прикладное искусство	2	
16	Лоскутное шитье.	10	8
17	Вышивка.	4	3
18	Творческий проект «Художественные ремёсла»	2	2
6 класс (68 часов)			
Водное занятие. Содержание курса технологии (2 часа)			
1	Водное занятие. Содержание курса технологии		
Проектная и исследовательская деятельность (2 часа)			
2	Проектная и исследовательская деятельность в 6 классе. Этапы выполнения проекта.	2	2
Интерьер жилого дома (4 часа)			
3	Интерьер жилого дома. Знакомство с профессией дизайнера. Разработка интерьера комнаты для подростка	2	1
4	Комнатные растения в интерьере.	2	
Кулинария (12 часов)			
5	Технология приготовления блюд из рыбы, блюд из морепродуктов, блюд из мяса, птицы.	6	3
6	Технология приготовления первых блюд. Сервировка стола к обеду. Этикет	2	2
7	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	4	2
Создание изделий из текстильных материалов. Технология изготовления швейных изделий (32 часа)			
8	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	2	
9	Работа на швейной машине.	6	4
10	Конструирование и моделирование плечевой одежды.	22	
11	Творческий проект «Наряд для Барби»		2
Рукоделие. Художественные ремёсла (16 часов)			
12	Традиционные виды рукоделия. Вязание крючком и спицами.	6	3
13	Вязание прихватки, детских пинеток. Вязаные игрушки	6	3
14	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Защита проекта.	4	2
7 класс (68 часов)			
Интерьер жилого дома (8 часов)			
1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2	
2	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки	2	
3	Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта Защита проекта «Умный дом»	4	2
Кулинария (14 часов)			
4	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2	1
5	Изделия из жидкого теста. Виды теста и	6	4

	выпечки. Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста		
6	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	2	1
7	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	2	1
8	Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол»	2	2
Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)			
9	Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	2	1
10	Конструирование и моделирование поясной одежды	6	4
11	Швейные ручные работы.	2	1
12	Технология машинных работ.	2	2
13	Творческий проект «Праздничный наряд». Защита проекта «Праздничный наряд».	16	10
Художественные ремесла (20 часов)			
14	Ручная роспись тканей	4	2
15	Вышивка. Ручные стежки и швы на их основе. Виды счетных швов. Виды гладьевых швов. Вышивка лентами.	10	5
16	Творческий проект «Подарок своими руками». Защита проекта «Подарок своими руками».	6	4
8 класс (34 часа)			
«Семейная экономика» (8 часов)			
1	Введение в «Технологию» и «Домашнюю экономику». Я и моя семья. Функции семьи. Семья и бизнес. Предпринимательская деятельность.	2	
2	Потребности семьи. Иерархия человеческих потребностей.	2	1
3	Информация о товарах. Торговые символы, этикетки и штрих коды.	2	1
4	Бюджет семьи. Доходная и расходная части семейного бюджета.	2	1
Современное производство и профессиональное образование (4 часа)			
4	Сферы производства и разделение труда.	2	
5	Пути получения профессионального образования.	2	1
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Художественная обработка материалов (12 часов)			
7	Вышивка.	12	8
Технология ведения дома. Ремонт помещений. Электротехнические работы. Электротехнические устройства. (3 часа)			
8	Технология ведения дома. Ремонт помещений.	2	1
8	Электроосветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы.	2	
Творческие, проектные работы (6 часов)			

10	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	2	
11	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	2	
12	Этапы выполнения проекта. Защита проекта.	2	2