**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Средняя общеобразовательная школа № 10 г. Кировска» (МБОУ «СОШ № 10»)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрена  на МО учителей-предметников  Протокол № 1 от 30.08.2018. | Принята  на педагогическом совете  Протокол № 1 от 31.08.2018. | Утверждена приказом директора МБОУ «СОШ № 10»    № 95/1 от 31.08.2018 г. |

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета**

**«Технология»**

уровень образования: основное общее (5-8 классы)

срок реализации: 4 года

Разработана

Лукояновой А.Н.,

учителем технологии

г. Кировск, н.п. Коашва

2018 г.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД**

|  |  |
| --- | --- |
| Личностные | 1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России). Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.  2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.  3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам. Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.  4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.  5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания.  6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся).  7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.  8. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности). |
| Метапредметные | Регулятивные УУД:  Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:   * анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; * идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему; * выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат; * ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей; * формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности; * обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.   Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:   * определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения; * обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач; * определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи; * выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов); * выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели; * составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования); * определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения; * описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса; * планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.   Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:   * определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности; * систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности; * отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований; * оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата; * находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата; * работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата; * устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта; * сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.   Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:   * определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи; * анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи; * свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий; * оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности; * обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов; * фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.   Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:   * наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки; * соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы; * принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность; * самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха; * ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности; * демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности). |
| Познавательные УУД:  Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:   * подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства; * выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов; * выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство; * объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления; * выделять явление из общего ряда других явлений; * определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений; * строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям; * строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки; * излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи; * самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации; * вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником; * объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения); * выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ; * делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.   Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:   * обозначать символом и знаком предмет и/или явление; * определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме; * создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления; * строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения; * создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией; * преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область; * переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот; * строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм; * строить доказательство: прямое, косвенное, от противного; * анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.   Смысловое чтение. Обучающийся сможет:   * находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности); * ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст; * устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов; * резюмировать главную идею текста; * преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction); * критически оценивать содержание и форму текста.   Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:   * определять свое отношение к природной среде; * анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов; * проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций; * прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора; * распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды; * выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.   Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:   * определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы; * осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями; * формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска; * соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью. |
| Коммуникативные УУД:  Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:   * определять возможные роли в совместной деятельности; * играть определенную роль в совместной деятельности; * принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории; * определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации; * строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности; * корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен); * критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его; * предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации; * выделять общую точку зрения в дискуссии; * договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей; * организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.); * устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.   Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:   * определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства; * отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.); * представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности; * соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей; * высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога; * принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником; * создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств; * использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления; * использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя; * делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.   Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет:   * целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ; * выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации; * выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи; * использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.; * использовать информацию с учетом этических и правовых норм; * создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности. |
| Предметные | **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**  Ученик научится:   * объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты; * проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.   **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**  Ученик научится:   * + следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;   + оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;   + прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;   + в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;   + проводить оценку и испытание полученного продукта;   + проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;   + описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;   + анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;   + проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:   + изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;   + модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;   + определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);   + встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;   + изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;   **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**  Ученик научится:   * + характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,   + характеризовать группы предприятий региона проживания,   + характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,   **По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**  **5 класс**  По завершении учебного года обучающийся:   * + характеризует рекламу как средство формирования потребностей;   + характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;   + называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;   + разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;   + объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;   + приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;   + объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;   + составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;   + осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;   + осуществляет выбор товара в модельной ситуации;   + осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;   + конструирует модель по заданному прототипу;   + осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);   + получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;   + получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;   + получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;   + получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;   + получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;   + получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.   **6 класс**  По завершении учебного года обучающийся:   * + называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;   + описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;   + оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;   + проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;   + проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;   + читает элементарные чертежи и эскизы;   + выполняет эскизы механизмов, интерьера;   + освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);   + применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;   + строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;   + получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;   + получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;   + получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;   + получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);   + получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.   **7 класс**  По завершении учебного года обучающийся:   * + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;   + называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;   + характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;   + перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;   + объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;   + объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;   + осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;   + осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;   + выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);   + конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;   + следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;   + получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;   + получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;   + получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа). |
| **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**  Ученик получит возможность научиться:   * *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*   **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**  Ученик получит возможность научиться:   * + *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*   + *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*   + *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*   + *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*.   **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**  Ученик получит возможность научиться:   * + *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;* |

* 1. **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ТЕХНОЛОГИЯ.**
  2. **ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД**

1. **5 класс (68 часов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел / тема | Содержание |
| **Кулинария**  **(20 час)** | Физиология питания. Проектная деятельность на уроках технологии (2 ч.)  *Основные теоретические сведения.* Понятие об учебном проектировании. Этапы проекта.  Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.  *Практические работы.*  1. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.  2. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.  Санитария и гигиена (2 ч.)  *Основные теоретические сведения.*  Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Причины пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.  *Практические работы*  1.Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств, определение безопасных для здоровья моющих средств.  Интерьер кухни, столовой (4ч.)  *Основные теоретические сведения.*  Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.  Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.  Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.  *Практические работы*  *Творческий проект «Кухня моей мечты»*  Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.  Сервировка стола к завтраку (2ч.)  *Основные теоретические сведения.* Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.  *Практические работы.*  1.Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.  2.Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.  Бутерброды, горячие напитки (2 ч.).  *Основные теоретические сведения.* Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.  Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая.  *Практические работы.*  1.Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.  2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.  Блюда из яиц (2ч.)  *Основные теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.  *Практические работы.*  1.Приготовление блюд из яиц.  2.Выполнение эскизов художественной росписи яиц.  Блюда из овощей (4ч.)  *Основные теоретические сведения.* Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.  *Практические работы.*   1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. 2. Определение количества нитратов при помощи индикатора. 3. Приготовление салата из сырых овощей. 4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. 5. Приготовление блюда из вареных овощей. 6. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.   Заготовка продуктов (2ч)  *Основные теоретические сведения.*  Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов.  *Практические работы.*  1.Закладка яблок на хранение.  2.Сушка фруктов, грибов.  3.Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**  **(42 ч.)** | Элементы материаловедения (4 ч)  *Основные теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.  *Практические работы.*  1.Изучение свойств нитей основы и утка.  2.Определение направления долевой нити в ткани.  3.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.  4.Выполнение образца полотняного переплетения.  Элементы машиноведения (6 ч)  *Основные теоретические сведения.* Виды передач 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.Организация рабочего места. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ.  *Практические работы.*  1.Намотка нитки на шпульку.  2.Заправка верхней и нижней нитей.  3.Выполнение машинных строчек.  Ручные работы (2 часа)  *Основные теоретические сведения.* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.  *Практическая работа:* выполнение ручных стежков, строчек и швов.  Влажно-тепловые работы(2 часа)  *Основные теоретические сведения.*  Основные правила влажно-тепловой обработки (ВТО). Организация рабочего места. Безопасные приемы труда при работе с утюгом. Различные операции влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ.  *Практическая работа:*  1.Влажно-тепловая обработка изделия.  2.Операции влажно-тепловой обработки на ткани. |
| **Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 ч).** | *Основные теоретические сведения.* Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и по своим меркам. Моделирование фартука. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.  *Практические работы.*  1.Снятие мерок и запись результатов измерений.  2.Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.  3.Моделирование фартука выбранного фасона. |
| **Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)** | *Основные теоретические сведения.* Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Организация рабочего места для работ. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.  *Практические работы*.   1. Раскладка выкройки фартука и раскрой ткани. 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 3. Обработка деталей кроя. 4. Соединение деталей изделия машинными швами. 5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. |
| **Рукоделие. Художественные ремесла (8ч).** | *Основные теоретические сведения. Вышивка.* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение мета и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.  Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, петельного, «вперед иголку», «назад иголку», «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.  *Узелковый батик.* Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Техника крашения.  *Практические работы.*  1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.  2. Выполнение метки, монограммы стебельчатым швом.  3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки  4. Отделка вышивкой салфетки, скатерти, фартука, носового платка.  5. Оформление салфетки в технике «узелковый батик» |
| **Творческие, проектные работы (6часов)** | *Основные теоретические сведения.*  Этапы выполнения проекта; планирование и обоснование проекта. Исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией.  *Практические работы.*   * 1. Блюда национальной кухни.   2. Макет интерьера кухни. «Кухня моей мечты».   3.Прихватки, вышитые свободными швами.  4. Отделка швейного изделия вышивкой. |

**6 класс (68 часов).**

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел / тема | Содержание |
| **Кулинария**  **(14 час)** | Физиология питания (2 ч)  *Основные теоретические сведения.* Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.  Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.  Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.  Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.  Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)  *Основные теоретические сведения. Молоко.* Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.  Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень)).  Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.  Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).  Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.  *Кисломолочные продукты.* Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).  Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.  Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.  Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.  *Практические работы.*   1. Кипячение и пастеризация молока. 2. Приготовление молочного супа или молочной каши. 3. Приготовление творога из простокваши. 4. Приготовление блюда из творога.   *Примерный перечень блюд*   1. Молочная лапша. 2. Манная каша. 3. Каша из овсяных хлопьев «геркулес». 4. Сырники со сметаной. 5. Запеканка творожная. 6. Макароны, запеченные с творогом. 7. Ленивые вареники.   Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)  *Основные теоретические сведения.* Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.  Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.  Способы варки макаронных изделий. Причины увеличе­ния веса и объема при варке.  Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарни­ров.  Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.  *Практические работы*   1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору). 2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.   *Примерный перечень блюд*   1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом. 2. Овсяная каша. 3. Рисовая каша с маслом. 4. Гарнир из макаронных изделий к мясу.   Блюда из рыбы т нерыбных продуктов моря (2ч)  *Основные теоретические сведения.* Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.  Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экс­пресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.  *Механическая обработка рыбы*  Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).  Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).  Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.  *Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.* Способы тепловой обработки рыбы. Правила вар­ки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.  Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, на углях.  Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.  Время приготовления блюд из рыбы. Способы определе­ния готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.  *Практические работы*  Определение срока годности рыбных консервов.  Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.  Определение свежести рыбы органолептическим методом.  Механическая обработка чешуйчатой рыбы.  Разделка соленой рыбы.  Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.  *Примерный перечень блюд*  Суп рыбный.  Вареные раки (креветки).  Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.  Салат из крабов или кальмаров.  Сельдь под шубой.  Сервировка стола. Этикет. (2 ч)  *Основные теоретические сведения.* Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.  *Практическая работа*  Приготовление блюд для праздничного стола.  Заготовка продуктов (2 ч)  *Основные теоретические сведения. Квашение капусты.* Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.  Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.  Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.  *Консервирование и маринование овощей.* Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).  Пастеризованные и стерилизованные слабокислые мари­нады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).  Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).  Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.  *Практические работы*   1. Засолка огурцов или томатов. 2. Квашение капусты. |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 ч)** | Элементы материаловедения (2 ч)  *Основные теоретические сведения.* Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натураль­ных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.  Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.  Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.  *Практические работы*   1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. 2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.   Элементы машиноведения (4 ч)  *Основные теоретические сведения.* История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строч­ки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.  *Практические работы*   1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. 2. Замена иглы в швейной машине. 3. Чистка и смазка швейной машины.   Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 ч)  *Основные теоретические сведения.* Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа кони- ческой и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.  Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, черте­жах, схемах. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.  *Практические работы*   1. Снятие мерок и запись результатов измерений. 2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. 3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фи­гуры. 4. Моделирование юбки выбранного фасона. 5. Подготовка выкройки юбки.   Технология изготовления поясных швейных изделий (18 ч)  *Основные теоретические сведения*. Применение складок в швейных изделиях. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).  Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.  *Практические работы*   1. Раскладка выкройки и раскрой ткани. 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 3. Обработка деталей кроя. 4. Скалывание и сметывание деталей кроя. 5. Проведение примерки, исправление дефектов. 6. Стачивание деталей изделия. 7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.   Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)  *Основные теоретические сведения. Лоскутное шитье.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.  *Аппликация из фетра.* Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности аппликации: построение композиции, цветовое решение рисунка.  Инструменты и приспособления для аппликации. Подбор тканей, лоскута, лент, тесьмы. Приемы выполнения аппликации. Изделия из фетра в технике аппликация.  *Практические работы*   1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. 2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. 3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. 4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилиза­ция. 5. Изготовление швейного изделия в технике аппликация из фетра. |
| **Технология ведения дома (2 ч)** | Уход за одеждой и обувью (2 ч.)  *Основные теоретические сведения.* Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.  Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.  *Практические работы*   1. Выполнение ремонта накладной заплатой. 2. Удаление пятен с одежды. 3. Штопка с применением швейной машины. |
| **Электротехнические работы (2 ч)** | Бытовые электроприборы (2 ч)  *Основные теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электропри­боров.  Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.  *Практические работы*   1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. 2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. |
| **Творческие проекты (10 ч)** | *Основные теоретические сведения.*  Этапы выполнения проекта; планирование и обоснование проекта. Исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией.  *Практические работы.*  1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.   1. Изготовление сувенира. 2. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. 3. Изготовление изделия в технике аппликация из фетра |

**7 класс (68 часов).**

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел / тема | Содержание |
| **Кулинария**  **(14 час)** | Физиология питания (2 час).  *Основные теоретические сведения.* Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.  *Практические работы*  Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.  *Варианты объектов труда*  Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.  Технология приготовления пищи (10 час).  **Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста**  *Основные теоретические сведения.* Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.  *Практические работы*  Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).  *Варианты объектов труда.*  Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.  ***Пельмени и вареники***  *Основные теоретические сведения*  Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.  *Практическая работа:*  Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.  *Варианты объектов труда.*  Пельмени, вареники.  ***Сладкие блюда и десерт***  *Основные теоретические сведения*  Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.  *Практические работы*  Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.  *Варианты объектов труда.*  Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.  Заготовка продуктов (2 час).  *Основные теоретические сведения*  Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.  Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).  *Практические работы*  Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.  *Варианты объектов труда.*  Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др. |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)** | Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).  ***Вязание крючком***  *Основные теоретические сведения*  Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.  *Практические работы*  Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.  *Варианты объектов труда.*  Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.  ***Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков***  *Основные теоретические сведения*  Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.  Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.  Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.  *Практические работы*  Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.  *Варианты объектов труда.*  Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.  Элементы материаловедения (2 час).  *Основные теоретические сведения*  Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.  *Практические работы:*  Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.  *Варианты объектов труда.*  Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.  Элементы машиноведения (4 час).  *Основные теоретические сведения*  Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.  *Практические работы*  Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.  *Варианты объектов труда.*  Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагооборазной строчкой различной ширины.  Конструирование и моделирование плечевого изделия цельнокроеным рукавом (6 час).  *Основные теоретические сведения*  Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.  *Практические работы*  Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.  *Варианты объектов труда.*  Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.  Технология изготовления плечевого изделия (16 час).  *Основные теоретические сведения*  Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.  *Практические работы*  Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.  *Варианты объектов труда.*  Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом. |
| **Технология ведения дома (4 ч)** | Эстетика и экология жилища (4 час).  *Основные теоретические сведения*  Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.  Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.  Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.  *Практические работы*  Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.  *Варианты объектов труда.*  Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения. |
| **Электротехнические работы (2 ч)** | Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы (2 час).  *Основные теоретические сведения*  Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.  Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.  *Практические работы.*  Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.  *Варианты объектов труда.*  Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор. |
| **Творческие проекты (10 ч)** | *Основные теоретические сведения.*  Этапы выполнения проекта; планирование и обоснование проекта. Исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией.  *Примерные темы*  Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.  Оформление интерьера декоративными растениями.  Изготовление ажурного воротника.  Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.) |

**8 класс (68 часов).**

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел / тема | Содержание |
| **Кулинария**  **(8 ч.)** | *Основные теоретические сведения*  Физиология питания. Расчет калорийности блюд. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины и вода. Основные принципы здорового питания. Блюда из птицы. Механическая обработка. Приготовление полуфабрикатов. Отварная, жареная, тушеная птица.  Блюда национальной кухни. Русская, украинская, кавказская.  Сервировка стола к обеду. Консервирование плодов и ягод. Этапы приготовления плодово-ягодных консервов.  Упаковка пищевых продуктов и товаров. Классификация пищевых добавок. Словные обозначения вредных воздействий добавок. Информация на этикетке, штриховой код. Экомаркировка.  *Практические работы.*  Приготовление грудки курицы фаршированной. Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление борща. Приготовление щей с картофелем. Приготовление супа харчо. Оформление стола салфетками. Приготовление плодово-ягодных консервов. Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара  *Варианты объектов труда.*  Котлеты куриные. Фаршированная куриная грудка. Борщ. Щи. Суп харчо. Компот. |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)** | *Основные теоретические сведения*  История костюма. Одежда. Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение чертежа основы одношовного рукава. Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. Перемещение основной нагрудной вытачки.. моделирование втачного одношовного рукава. Как работать с выкройками из журналов. Как пользоваться диском с выкройками.  Технология изготовления блузки с втачным рукавами. Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки блузки на ткань. Раскрой блузки и подготовка деталей кроя. Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки блузки. Пошив блузки. Дублирование деталей.  Творческое проектирование. Дизайн.  История валяния. Валяние шерсти. Основные виды валяния шерсти. Разновидности шерсти и их применение. Мокрое валяние. Фелтинг.  Оформление интерьера детской комнаты. Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.  *Практические работы.*  Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение базисной сетки. Построение чертежа спинки. Построение чертежа полочки. Построение базисной сетки рукава. Построение оката и линии низа рукава. Моделирование нарядной блузки.  Поготовка ткани к раскрою. Подготовка выкройки. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя. Сметывание вытачек. Сметывание блузки. Проведение примерки. Дублирование воротника и подбортов. Сборка блузки. Втачивание воротника. Втачивание рукава. Обработка низа блузки. Окончательная отделка и ВТО изделия.  Дизайн костюма.  *Варианты объектов труда.*  Нарядная блузка. Сувенир «Новогодняя елка». Оформление шарфа в технике фелтинга. Изготовление декоративного панно «Снегири», «Зимняя сказка» |
| **Технология ведения дома (4 ч)** | *Основные теоретические сведения*  Семейное хозяйство. Бюджет семьи. Потребительский кредит. Как правильно распорядиться свободными средствами. Семейное дело. Ремонт помещений. Уход за одеждой и обувью.  *Практические работы.*  Составление бизнес-плана семейной фирмы. Ремонт помещений. Уход за одеждой и обувью. |
| **Электротехнические работы (2 ч)** | *Основные теоретические сведения*  Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Источники света. Испльзование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации. Устройства воспроизведения и преобразования информации. |
| **Профессиональное самоопределение (4 ч)** | *Основные теоретические сведения*  Основы выбора профессии. Классификация профессий. Требования к качествам личности при выборе профессии.  *Практические работы*  Определение сферы интересов. Определение темпераментов. Профессиональная пригодность. Составление жизненного и профессионального планов. |
| **Творческие проекты (2 ч)** | *Основные теоретические сведения*  Этапы выполнения проекта; планирование и обоснование проекта. Исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией.  *Практические работы.*  Нарядная блузка. Котлеты куриные. Фаршированная куриная грудка. Борщ. Щи. Суп харчо. Компот. Сувенир «Новогодняя елка». Оформление шарфа в технике фелтинга. Изготовление декоративного панно «Снегири», «зимняя сказка» |
| **Черчение (10 ч.)** | *Основные теоретические сведения*  Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики и ее виды. Основные виды графических изображений: эскиз, чертеж, технический рисунок, техническая иллюстрация, схема, диаграмма, график. Виды чертежных инструментов, материалов и принадлежностей. Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий.  Графические способы решения геометрических задач на плоскости.  Образование поверхностей простых геометрических тел. Чертежи геометрических тел. Развертки поверхностей предметов. Формообразование. Метод проецирования. Центральное прямоугольное проецирование. Расположение видов на чертеже. Дополнительные виды. Параллельное проецирование и аксонометрические проекции. Аксонометрические проекции плоских и объемных фигур. Прямоугольная изометрическая проекция. Особенности технического рисунка. Эскизы, их назначение и правила выполнения.  *Практические работы:*  Знакомство с единой системой конструкторской документации (ЕСКД ГОСТ). Знакомство с видами графической документации. Организация рабочего места чертежника. Подготовка чертежных инструментов. Оформление формата А4 и основной надписи. Выполнение основных линии чертежа.  Построение параллельных и перпендикулярных прямых. Деление отрезка и окружности на равные части. Построение и деление углов. Построение овала. Сопряжения.  Анализ геометрической формы предмета. Чтение чертежа (эскиза) детали и ее описание. Определение необходимого и достаточного количества видов на чертеже. Выбор главного вида и масштаба изображения. Выполнение чертежей (эскизов) плоских и объемных деталей в системах прямоугольной и аксонометрической проекций. Нанесение размеров на чертеже (эскизе) с учетом геометрической формы и технологии изготовления детали. Выполнение технического рисунка по чертежу. Выполнение эскиза детали с натуры.  *Варианты объектов труда.*  Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А4 для чертежа.  Изображения различных вариантов геометрических построений.  Чертежи и эскизы плоских и объемных фигур, модели и образцы деталей. |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД**

**V - VIII классы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы и темы** | **Количество часов** | | | | **Вид контроля (ПР)** | | | |
| **5** | **6** | **7** | **8** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **1** | **Кулинария** | **20** | **14** | **14** | **8** | **9** | **7** | **8** | **4** |
| 1.1 | Физиология питания | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 1 | 1 | 1 |
| 1.2 | Санитария и гигиена | 2 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 1.3 | Интерьер кухни, столовой | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 | Технология приготовления пищи | 8 | 8 | 10 | 4 | 5 | 4 | 6 | 2 |
| 1.5 | Сервировка стола | 2 | 2 |  |  | 1 | 1 |  |  |
| 1.6 | Заготовка продуктов | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **2** | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **42** | **40** | **38** | **38** | **29** | **20** | **19** | **19** |
| 2.1 | Рукоделие. Художественные ремёсла | 8 | 10 | 10 | 4 | 4 | 5 | 5 | 2 |
| 2.2 | Элементы материаловедения | 4 | 2 | 2 |  | 3 | 1 | 1 |  |
| 2.3 | Элементы машиноведения | 6 | 4 | 4 |  | 4 | 2 | 2 |  |
| 2.4 | Ручные работы | 4 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 2.5 | Конструирование и моделирование швейных изделий | 8 | 6 | 6 | 8 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| 2.6 | Технология изготовления швейных изделий | 12 | 18 | 16 | 26 | 12 | 9 | 8 | 13 |
| **3** | **Технология ведения дома** |  | **2** | **4** | **4** |  | **1** |  | **2** |
| **4** | **Электротехнические работы** |  | **2** | **2** | **2** |  | **1** | **1** | **1** |
| **5** | **Творческие, проектные работы** | **6** | **10** | **10** | **2** | **4** | **5** | **3** | **2** |
| **6** | **Профессиональное самоопределение** |  |  |  | **4** |  |  |  | **2** |
| **7** | **Черчение** |  |  |  | **10** |  |  |  | **5** |
|  |  | | | | | | |  |  |
|  | **Итого:** | **68** | **68** | **68** | **68** | **42** | **34** | **33** | **35** |