**государственное бюджетное образовательное учреждение Самарской области**
**«Самарский казачий кадетский корпус»**

ПРИЛОЖЕНИЕ № 18
к ООП ООО ГБОУ «Самарский казачий кадетский корпус»

**«РАССМОТРЕНО»**
**на заседании МО**
**естественно-математического цикла**
**Протокол № 1**
**от «29» августа 2016 г.**

**«ПРОВЕРЕНО»**
**заместителем директора по УР**
**Сафронова В.П.** _____
**«29» августа 2016 г.**

**«УТВЕРЖДЕНО»**
**Директор ГБОУ «Самарский казачий кадетский корпус»**
**Рябов А.Ю.** _____
**Приказ № 116**
**от «01» сентября 2016 г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету **«ТЕХНОЛОГИЯ**

направление **«Технологии ведения дома»**

Классы:5-8

Составители: учитель технологии

## Пояснительная записка

**Настоящая рабочая программа написана на основании следующих *нормативных и методических документов*:**

- ФГОС ООО (с изменениями и дополнениями);
- ООП ООО ГБОУ «Самарский казачий кадетский корпус»;
- Авторской программы «Технология: программа: 5 – 8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф», 2015;
- учебного плана основного общего образования ГБОУ «Самарский казачий кадетский корпус»

и ориентирована на использование ***учебно-методического комплекта*:**

**5 класс** Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2014.

**6 класс** Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2014.

**7 класс** Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2015.

**8 класс** Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В.Д.Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров – М. Вентана-Граф, 2015.

**Цели изучения учебного предмета «Технология» (по направлению «Технологии ведения дома»):**

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**Общее количество часов, количество часов на параллель:**

По учебному плану Учреждения на предмет «Технология» (по направлению «Технологии ведения дома») в 5 – 8 классах выделено 204 часа. Из них: в 5 и 6 классах – 68 часов в год из расчета 2 часа в неделю; в 7 и 8 классах – 34 часа в год из расчета 1 час в неделю.

| Количество часов, предусмотренных в авторской программе | Количество часов, предусмотренных в рабочей программе |
|---|---|
| **5 класс** | |
| **68** | **68** |
| **6 класс** | |
| **68** | **68** |
| **7 класс** | |
| **34** | **34** |
| **8 класс** | |
| **34** | **34** |

## Планируемые результаты изучения предмета «Технология» (по направлению «Технологии ведения дома»)

***Личностные результаты***:

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

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты***:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты*:**

| Класс | Наименование раздела | Ученик научится | Ученик получит возможность научиться |
|---|---|---|---|
| 5 | Кулинария | самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы | • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;<br>• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;<br>• организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;<br>• применять различные способы обработки сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий в целях сохранения в них питательных веществ;<br>• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;<br>• оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку;<br>• соблюдать правила этикета за столом;<br>• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов |
| | Создание изделий из текстильных материалов | • изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий (салфетки, фартука, топа), пользуясь технологической документацией;<br>• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий | • выполнять художественную отделку швейных изделий;<br>• изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства (в технике лоскутного шитья) |
| | Технологии творческой и опытнической деятельности | • планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и | • организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | 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;<br>• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите | и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;<br>• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда |
| 6 | Кулинария | самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы | • применять различные способы обработки рыбы, мяса, птицы, в целях сохранения в них питательных веществ;<br>• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;<br>• оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к обеду;<br>• соблюдать правила этикета за столом;<br>• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;<br>• оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека |
| | Создание изделий из текстильных материалов | • изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, (плечевого изделия с цельнокроеным рукавом) пользуясь технологической документацией; | • выполнять несложные приёмы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом;<br>• определять и исправлять дефекты плечевого изделия с цельнокроеным рукавом;<br>• выполнять художественную отделку плечевого изделия с цельнокроеным рукавом; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | • выполнять влажно-тепловую обработку плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | • изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства (вязание крючком и спицами);<br>• определять основные стили одежды и современные направления моды |
| | Технологии творческой и опытнической деятельности | • 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;<br>• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите | • 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;<br>• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда |
| 7 | Кулинария | • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы | • применять различные способы обработки молока и молочных продуктов, различных видов теста в целях сохранения в них питательных веществ;<br>• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;<br>• оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;<br>• соблюдать правила этикета за столом;<br>• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;<br>• оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Создание изделий из текстильных материалов | • изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий (юбки), пользуясь технологической документацией;<br>• выполнять влажно-тепловую обработку юбки | • выполнять несложные приёмы моделирования юбки;<br>• определять и исправлять дефекты юбки;<br>• выполнять художественную отделку юбки;<br>• изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства (вышивка);<br>• определять основные стили одежды и современные направления моды |
| | Технологии творческой и опытнической деятельности | • 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;<br>• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите | • 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;<br>• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда |
| 8 | Электротехника | • разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах | • составлять электрические схемы |
| | Современное производство и профессиональное самоопределение | • планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием | • планировать профессиональную карьеру;<br>• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;<br>• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда | образования;<br>• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности |
| | Технологии творческой и опытнической деятельности | • 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;<br>• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите | • 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;<br>• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда |

## Содержание предмета «Технология»
## (по направлению «Технологии ведения дома»)

### 5 класс

| № п\п | Наименование разделов, тем | Содержание |
|---|---|---|
| | **Вводные занятия** | |
| 1. | Вводный урок | *Теоретические сведения.* Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. |
| 2. | Творческая проектная деятельность | *Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.<br>*Лабораторно-практические и практические работы*. Ознакомление с этапами выполнения проекта. |
| | **Технологии домашнего хозяйства** | |
| 1. | Интерьер и планировка кухни-столовой | *Теоретические сведения.* Запуск первого творческого проекта.<br>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.<br>Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. |
| 2. | Бытовые электроприборы на кухне | *Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. |

| | | |
|---|---|---|
| 3. | Творческий проект по разделу "Технологии домашнего хозяйства" | *Лабораторно-практические и практические работы.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |
| **Кулинария** | | |
| 1. | Санитария и гигиена на кухне | *Теоретические сведения.* Запуск второго творческого проекта.<br>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.<br>Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.<br>Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. |
| 2. | Физиология питания | *Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. |
| 3. | Бутерброды и горячие напитки | *Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь.<br>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).<br>Дегустация блюд. Оценка качества.<br>Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. |

| | | |
|---|---|---|
| 4. | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | *Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Дегустация блюд. Оценка качества. |
| 5. | Блюда из сырых овощей и фруктов | *Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.<br>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.<br>Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.<br>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.<br>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.<br>Определение содержания нитратов в овощах.<br>Приготовление и оформление блюд из сырых овощей и фруктов.<br>Дегустация блюд. Оценка качества. |
| 6. | Тепловая кулинарная обработка овощей | *Теоретические сведения.* Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. |

| | | |
|---|---|---|
| | | *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из варёных овощей.<br>Дегустация блюд. Оценка качества. |
| 7. | Блюда из яиц | *Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества. |
| 8. | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | *Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.<br>Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток. |
| 9. | Творческий проект по разделу "Кулинария" | *Лабораторно-практические и практические работы.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | | |
| 1. | Производство текстильных материалов | *Теоретические сведения.* Запуск третьего творческого проекта.<br>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани.<br>Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. |
| 2. | Свойства текстильных материалов | *Теоретические сведения.* Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств тканей из хлопка и льна. |

| | | |
|---|---|---|
| 3. | Конструирование швейных изделий | *Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.<br>Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.<br>Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. |
| 4. | Раскрой швейного изделия | *Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. |
| 5. | Швейные ручные работы | *Теоретические сведения.* Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.<br>Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание; временное соединение деталей – смётывание; временное закрепление подогнутого края – замётывание (с открытым и закрытым срезами).<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов ручных работ. |
| 6. | Подготовка швейной машины к работе | *Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.<br>Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.<br>Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. |
| 7. | Приемы работы на швейной машине | *Теоретические сведения.* Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.<br>Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.<br>Упражнение в выполнении закрепок. |
| 8. | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка | *Теоретические сведения.* Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.<br>Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.<br>Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов машинных работ.<br>Проведение влажно-тепловых работ. |
| 9. | Технология изготовления швейных изделий | *Теоретические сведения.* Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), под резинку (в юбке).<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. |
| 10. | Творческий проект по разделу "Создание изделий из текстильных материалов" | *Лабораторно-практические и практические работы.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. |
| **Художественные ремесла** | | |
| 1. | Декоративно-прикладное искусство | *Теоретические сведения.* Запуск четвертого творческого проекта.<br>Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев Самарского региона.<br>Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение лучших работ мастеров |

| | | |
|---|---|---|
| | | декоративно-прикладного искусства.<br>Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. |
| 2. | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | *Теоретические сведения.* Понятие «композиция». Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.<br>Понятие «орнамент». Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.<br>Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.<br>Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку. |
| 3. | Лоскутное шитье | *Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.<br>Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. |
| 4. | Творческий проект по разделу "Художественные ремесла" | *Лабораторно-практические и практические работы.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. |
| 5. | Создание портфолио | *Лабораторно-практические и практические работы.* Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. |
| 6.. | Защита творческого проекта | *Лабораторно-практические и практические работы.* Защита проекта. |

## 6 класс

| № п\п | Наименование разделов, тем | Содержание |
|---|---|---|
| | **Вводные занятия** | |
| 1. | Вводный урок | *Теоретические сведения.* Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. |
| 2. | Творческая проектная деятельность | *Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с этапами выполнения проекта. |
| | **Технологии домашнего хозяйства** | |
| 1. | Интерьер жилого дома | *Теоретические сведения.* Запуск первого творческого проекта.<br>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.<br>Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон. |
| 2. | Комнатные растения в интерьере | *Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии. |
| 3. | Творческий проект по разделу "Технологии домашнего хозяйства" | *Лабораторно-практические и практические работы.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |

| Кулинария | | |
|---|---|---|
| 1. | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | *Теоретические сведения.* Запуск второго творческого проекта.<br>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.<br>Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.<br>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.<br>Определение качества термической обработки рыбных блюд. |
| 2. | Блюда из мяса | *Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.<br>Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.<br>Приготовление блюда из мяса. |
| 3. | Блюда из птицы | *Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.<br>Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюда из птицы. |
| 4. | Заправочные супы | *Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.<br>Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. |

| | | |
|---|---|---|
| | | *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа. |
| 5. | Сервировка стола к обеду. Этикет | *Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд. |
| 6. | Творческий проект по разделу "Кулинария" | *Лабораторно-практические и практические работы.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | | |
| 1. | Свойства текстильных материалов из химических волокон | *Теоретические сведения.* Запуск третьего творческого проекта.<br>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойства текстильных материалов из химических волокон. |
| 2. | Конструирование швейных изделий | *Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.<br>Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). |
| 3. | Моделирование швейных изделий | *Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия.<br>Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. |
| 4. | Раскрой швейного изделия | *Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.<br>Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. |

| | | |
|---|---|---|
| | | *Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. |
| 5. | Швейные ручные работы | *Теоретические сведения.* Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.<br>Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв – вымётывание.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов ручных работ. |
| 6. | Швейная машина. Швейная игла. Приспособления к швейной машине | *Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Устранение дефектов в машинной строчке.<br>Применение приспособлений к швейной машине.<br>Выполнение прорезных петель.<br>Пришивание пуговиц. |
| 7. | Выполнение образцов машинных швов | *Теоретические сведения.* Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.<br>Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, бретелей.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов машинных работ.<br>Обработка мелких деталей проектного изделия. |
| 8. | Подготовка к примерке и примерка изделия | *Теоретические сведения.* Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. |
| 9. | Технология изготовления швейных изделий | *Теоретические сведения.* Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. |
| 10. | Подготовка и защита | *Лабораторно-практические и практические работы.* Реализация этапов выполнения |

| | | |
|---|---|---|
| | творческого проекта по разделу "Создание изделий из текстильных материалов" | творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Защита проекта. |
| **Художественные ремесла** | | |
| 1. | Вязание крючком | *Теоретические сведения.* Запуск четвертого творческого проекта.<br>Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.<br>Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.<br>Выполнение плотного вязания по кругу. |
| 2. | Вязание спицами | *Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. |
| 3. | Творческий проект по разделу "Художественные ремесла" | *Лабораторно-практические и практические работы.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. |
| 4. | Создание портфолио. Защита творческого проекта | *Лабораторно-практические и практические работы.* Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита проекта. |

## 7 класс

| № п\п | Наименование разделов, тем | Содержание |
|---|---|---|
| | **Технологии домашнего хозяйства** | |
| 1. | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | *Теоретические сведения.* Запуск первого творческого проекта.<br>Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп.<br>Типы и виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.<br>Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Анализ освещения жилого дома.<br>Систематизация коллекции книг. |
| 2. | Гигиена жилища | *Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии.<br>Подбор моющих средств для уборки помещения. |
| 3. | Бытовые электроприборы | *Теоретические сведения.* Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.<br>Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. |
| 4. | Творческий проект по разделу "Технологии домашнего хозяйства" | *Лабораторно-практические и практические работы.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |
| | **Кулинария** | |
| 1. | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | *Теоретические сведения.* Запуск второго творческого проекта.<br>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов.<br>Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога. |
| 2. | Изделия из жидкого теста | *Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.<br>Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества мёда.<br>Приготовление изделий из жидкого теста. |
| 3. | Виды теста и выпечки | *Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.<br>Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из пресного слоёного теста.<br>Приготовление изделий из песочного теста. |
| 4. | Сладости, десерты, напитки | *Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление сладких блюд и напитков. |
| 5. | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | *Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню.<br>Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.<br>Сервировка сладкого стола. |
| 6. | Творческий проект по разделу "Кулинария" | *Лабораторно-практические и практические работы.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |

| | | |
|---|---|---|
| **Создание изделий из текстильных материалов** | | |
| 1. | Свойства текстильных материалов | *Теоретические сведения.* Запуск третьего творческого проекта.<br>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. |
| 2. | Конструирование швейных изделий | *Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.<br>Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину (проектное изделие). |
| 3. | Моделирование швейных изделий | *Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, из Интернета.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки.<br>Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.<br>Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. |
| 4. | Раскрой швейного изделия | *Теоретические сведения.* Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия. |
| 5. | Швейные ручные работы | *Теоретические сведения.* Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов ручных работ. |
| 6. | Швейная машина. Выполнение образцов машинных швов | *Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.<br>Основные машинные операции: стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.<br>Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка.<br>Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине. |

| | | |
|---|---|---|
| 7. | Обработка шва с застежкой-молнией | *Теоретические сведения.* Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. |
| 8. | Обработка складок | *Теоретические сведения.* Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка складок на проектном изделии или образцах. |
| 9. | Подготовка к примерке и примерка изделия | *Теоретические сведения.* Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка и проведение примерки проектного изделия. |
| 10. | Технология изготовления швейных изделий | *Теоретические сведения.* Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. |
| 11. | Подготовка творческого проекта по разделу "Создание изделий из текстильных материалов" | *Лабораторно-практические и практические работы.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. |
| **Художественные ремесла** | | |
| 1. | Ручная роспись тканей | *Теоретические сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. |
| 2. | Вышивание | *Теоретические сведения.* Запуск четвертого творческого проекта.<br>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.<br>Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.<br>Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.<br>Выполнение образцов вышивки в технике крест.<br>Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.<br>Выполнение образцов вышивки атласными лентами. |
| 3. | Творческий проект по разделу "Художественные ремесла" | *Лабораторно-практические и практические работы.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. |
| 4. | Создание портфолио. Защита творческого проекта | *Лабораторно-практические и практические работы.* Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита проекта. |

## 8 класс

| № п\п | Наименование разделов, тем | Содержание |
|---|---|---|
| **Вводные занятия** | | |
| 1. | Проектирование как сфера профессиональной деятельности | *Теоретические сведения.* Последовательность проектирования. |
| **Семейная экономика** | | |
| 1. | Бюджет семьи | *Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.<br>Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.<br>Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.<br>Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и готовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимализма расходов в бюджете семьи.<br>Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.<br>Изучения отдельных положений законодательства по правам потребителей.<br>Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия. |
| **Технологии домашнего хозяйства** | | |
| 1. | Экология жилища | *Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).<br>Изучение конструкций водопроводных смесителей. |
| 2. | Водоснабжение и канализация в доме | *Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.<br>Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.<br>Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц. |
| **Электротехника** | | |
| 1. | Электромонтажные и сборочные технологии | *Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.<br>Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.<br>Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.<br>Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническими источниками тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки.<br>Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов. |
| 2. | Электротехнические устройства с элементами автоматики | *Теоретические сведения.* Схема квартирной электропроводки.<br>Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах.<br>Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.<br>Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии в месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики |
| 3. | Бытовые электроприборы | *Теоретические сведения.* Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная |

| | | |
|---|---|---|
| | | плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.<br>Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.<br>Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.<br>Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения. |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение** | | |
| 1. | Сферы производства и разделение труда | *Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.<br>Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.<br>Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.<br>Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда. |
| 2. | Профессиональное образование и профессиональная карьера | *Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.<br>Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.<br>Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Возможности построения карьеры и профессиональной деятельности.<br>Здоровье и выбор профессии.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложение работодателей на региональном рынке труда.<br>Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии. |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | | |
| 1. | Исследовательская и созидательная деятельность | *Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.<br>*Лабораторно-практические и практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.<br>Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.<br>Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. |

## Тематическое планирование

| № п\п | Наименование разделов, тем | Количество часов |
|---|---|---|
| | **5 класс** | **68** |
| 1. | Вводные занятия | 2 |
| 2. | Технологии домашнего хозяйства | 6 |
| 3. | Кулинария | 16 |
| 4. | Создание изделий из текстильных материалов | 28 |
| 5. | Художественные ремесла | 16 |
| | **6 класс** | **68** |
| 1. | Вводные занятия | 2 |
| 2. | Технологии домашнего хозяйства | 6 |
| 3. | Кулинария | 14 |
| 4. | Создание изделий из текстильных материалов | 30 |
| 5. | Художественные ремесла | 16 |
| | **7 класс** | **34** |
| 1. | Технологии домашнего хозяйства | 4 |
| 2. | Кулинария | 7 |
| 3. | Создание изделий из текстильных материалов | 12 |
| 4. | Художественные ремесла | 11 |
| | **8 класс** | **34** |
| 1. | Вводные занятия | 1 |
| 2. | Семейная экономика | 6 |
| 3. | Технологии домашнего хозяйства | 4 |
| 4. | Электротехника | 12 |
| 5. | Современное производство и профессиональное самоопределение | 4 |
| 6. | Технологии творческой и опытнической деятельности | 7 |