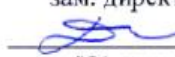
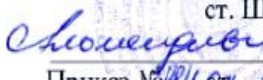


государственное бюджетное образовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа №1 «Образовательный центр» имени Героя Советского Союза М. Р. Попова
ж.-д. ст. Шентала муниципального района Шенталинский Самарской области

«Рассмотрена и рекомендована к
утверждению» на методическом
объединении учителей технологии,
Протокол №1 от 21 августа
Пр-ель МО  /Арапов А.В./

«Проверено»
зам. директора по УВР
 /Михляев Г.Д./
"21 августа 2019 г.

«Утверждаю» к использованию
директор ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» ж.-д.
ст. Шентала
 /Альмендеева И.П./
Приказ № 18/1-04 от 07.21.08 2019 г.

Рабочая программа в 5-8 классах ТЕХНОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

II ступень

Составитель: учитель технологии

Суродина Галина Валерьевна

2019 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология. Технологии ведения дома»
составлена в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 12.05.2019г.)
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 (редакция от 29.06.2017 г.)

3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010г. №189, зарегистрированным в Минюсте России 3 марта 2011г., регистрационный номер 19993 с изменениями и дополнениями от 29 июня 2011г., 25 декабря 2013г., 24 ноября 2015г.)

4. Примерной программы по предмету «Технология 5-8 классы» (ФГОС), руководители проекта: Н. В. Сеница, В.Д. Симоненко, Москва «Вентана-Граф», 2012 г.
5. Основной образовательной программы ООО ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» ж.- д. ст. Шентала
6. Программы УТ основного общего образования под редакцией Фонда новых форм развития образования PLUS ULTRA – М.: 2019, составленной для Федеральных сетей цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста».

Образовательный процесс осуществляется с использованием учебников, учебных пособий, входящих в действующий федеральный перечень. Перечень учебников ежегодно утверждается приказом директора школы

Цели и задачи учебного предмета:

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём 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 (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых 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;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения 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.

Обоснование выбора рабочей программы:

Обоснованием для выбора программы является тот факт, что она соответствует реализации цели изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования в формировании представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Рабочая программа по технологии в 5-8 классах реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплекту, подготовленному авторским коллективом (В.Д. Симоненко, А.Т. Тищенко, Н.В. Синица) (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2012-2013 учебном году). Учебник входит в систему учебно-методических комплектов «Алгоритм успеха».

Особенности реализации программы в сельской школе.

В школе сложилась практика комбинированного изучения технологий как промышленного, сервисного так и сельскохозяйственного производств. Данная программа составлена с учётом сезонности работ в сельском хозяйстве и предусматривает изучение разделов теории растениеводства и получение практических навыков на пришкольном учебно-опытном участке.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

В данной программе изложено два основных направления технологии:

«Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из их интересов и склонностей, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий. На основе данной программы в образовательном учреждении допускается построение комбинированной программы при различном сочетании разделов и тем указанных выше направлений с сохранением объёма времени, отводимого на их изучение.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане.

Учебный предмет «Технология. Технология ведения дома» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание

предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности. Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 245 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология».

Класс	5	6	7	8
Часов в год	68	68	68	34
Часов в неделю	2	2	2	1
Часов по базисному учебному плану в образовательном учреждении	238			

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками. Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся. В течение всего периода обучения «Технологии» каждый обучающийся выполняет по одному творческому проекту в год. Под проектом понимается творческая, завершённая работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

1. Планируемые результаты освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология. Технологии ведения дома» за курс 5-8 класс

5 класс

Личностные:

У обучающегося будут сформированы:

- проявление познавательного интереса и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- **проявление технико-технологического и экономического мышления;**
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Обучающийся получит возможность для формирования:

- компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;
- морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учета позиции партнеров в общении, ориентации на их мотивы и чувства, устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;
- установка на здоровый образ жизни и реализации в реальном поведении и поступках;
- эмпатии как осознанного понимания чувств других людей и сопереживания им, выражающих в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

Метапредметные:

У обучающегося будут сформированы:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость;
- оценка результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- самостоятельное выполнение различных творческих проектных работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства .
- **осуществление поиска информации с использованием ИКТ;**
- выбор наиболее эффективных способов решения поставленных задач;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

- **умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;**

- владение речью;

- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, саморегуляция, рефлексия).

Обучающийся получит возможность для формирования:

- адекватно воспринимать предложения учителей, товарищей, родителей и других людей по исправлению допущенных ошибок;

- устанавливать соответствие полученного результата поставленной цели;

- стабилизация эмоционального состояния для решения различных задач.

- поиск и выделение необходимой информации из различных источников в разных формах (текст, рисунок, таблица, диаграмма, схема);

- сбор информации (извлечение необходимой информации из различных источников; дополнение таблиц новыми данными;

- обработка информации (определение основной и второстепенной информации);

- слушать собеседника;

- определять общую цель и пути ее достижения;

- осуществлять взаимный контроль,

- адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих,

- оказывать в сотрудничестве взаимопомощь;

- **аргументировать свою позицию и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности.**

Предметные

Обучающийся научится:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина;

- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов;

- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;

- овладеет навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов;

- различать основные стили в одежде и современные направления моды;

- выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий;

- снимать мерки с фигуры человека, строить чертеж простых поясных изделий;

- выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку; шить фартук;

- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

- составлять памятку, инструкцию, технологическую карту;

- осуществлять сборку моделей с помощью по инструкции;

- осуществлять выбор товара в модельной ситуации;

-осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

-различать основные технологические понятия и характеристики;

Обучающийся получит возможность научиться:

-заготавливать на зиму овощи и фрукты;

-владеть трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, с помощью высокотехнологичного оборудования, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами, соответствующими современному дизайну;

-составлять жизненные и профессиональные планы;

-планировать бюджет домашнего хозяйства;

-понимать назначение различных швейных изделий

-понимать ключевые особенности технологий виртуальной и дополненной реальности, компьютерной графики, 3D- моделирования

6 класс

Личностные:

У обучающегося будут сформированы:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);

Обучающийся получит возможность для формирования:

- реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развития готовности к самостоятельным действиям;
- развития трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- *проявление технико-технологического и экономического мышления;*
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметные:

У обучающегося будут сформированы:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- **моделирование изделий и технологических процессов с использованием высокотехнологичного оборудования;**
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- **осуществление поиска и отбора информации с использованием ИКТ;**
- выбор наиболее эффективных способов решения поставленных задач;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, саморегуляция, рефлексия)

Обучающийся получит возможность для формирования:

- концентрации воли для преодоления интеллектуальных затруднений и физических препятствий;
- объективной оценки своего вклада в решение общих задач коллектива;
- аргументированной защиты в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- навыков поиска и выделения необходимой информации из различных источников в разных формах (текст, рисунок, таблица, диаграмма, схема);
- навыков сбора информации (извлечение необходимой информации из различных источников; дополнение таблиц новыми данными;
- интерпретации информации (структурировать; переводить сплошной текст в таблицу, презентовать полученную информацию, в том числе с помощью ИКТ);

-определять общую цель и пути ее достижения;

-осуществлять взаимный контроль;

-оказывать в сотрудничестве взаимопомощь.

Предметные

Обучающийся научится:

- характеризовать общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- различать общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- обосновывать требования к качеству готовых блюд, правила подачи блюд к столу;
- различать общие сведения о роли рыбных блюд в питании человека, определять доброкачественность рыбы, оттаивать её, готовить блюда, определять их готовность и подавать к столу;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы;
- подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения.
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине; выполнять на универсальной швейной машине обтачные швы;
- читать и строить чертёж плечевого швейного изделия, выполнять моделирование с цельнокроёным рукавом, подготавливать выкройку к раскрою;
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

Обучающийся получит возможность научиться:

-понимать влияние на качество пищевых продуктов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.д.;

-определять признаки доброкачественности рыбы, правила оттаивания, первичная обработка рыбы, блюда из рыбы;

- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

-выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

-диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

-разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения с помощью ПО Sweet Home 3D , интерьер с комнатными растениями;

-анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации.

-нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
-диагностировать результат познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показаниям;
-овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов;
-овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий;
-овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства;
-познакомиться с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.
–выполнять примитивные операции в программах для трёхмерного моделирования

7 класс

Личностные:

У обучающегося будут сформированы:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

Обучающийся получит возможность для формирования:

- проявления технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;*
- осознания необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;*
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);*
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.*

Метапредметные

У обучающихся будут сформированы:

- 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;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий ;
- **виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;**
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- составление технологической карты изготовления изделия;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ИКТ;
- выбор наиболее эффективных способов решения поставленных задач;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- владение способами разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), , дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект, бюджет проекта.
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

Обучающийся получит возможность для формирования:

- *целеполагания и построения жизненных планов во временной перспективе;*
- *самоорганизация учебной деятельности (планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляции;*
- *обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий выполняемых технологических процессах.*
- *диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;*
- *объективная оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;*
- **- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий с использованием высокотехнологичного оборудования ;**
- *знание способов продвижения продукта на рынке*
- *соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;*

- умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

Предметные:

Обучающийся научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризовать профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризовать профессии в сфере информационных технологий;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающих автоматизированные производства, приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- производить оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- осуществлять подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- планированию технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд;
- технологии приготовления изделий из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста;
- технологии приготовления сладких блюд и десертов,
- способам заготовки продуктов: приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов;
- выполнять сравнительную характеристику тканей из химических и натуральных волокон;
- осуществлять оценку и выбор тканей в зависимости от волокнистого состава и вида одежды;
- объяснять понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- выполнять на универсальной швейной машине с электрическим приводом технологические операции с использованием различных приспособлений;
- понимать виды соединений деталей в узлах механизмов и машин;
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления интерьера жилого помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- выполнять необходимые измерения для построения чертежа плечевого изделия;
- выполнять конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроёным рукавом;
- владеть приемами технологической обработки плечевого изделия;
- точности движений при выполнении различных технологических операций;
- планированию и выполнению технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке плечевого изделия;

- выполнять творческие проектные действия с элементами исследования;
- выявление допущенных ошибок в процессе изготовления изделий и обоснование способов их исправления;
- публичной презентации и защите проекта изделия, продукта труда или услуги;
- выполнять расчет себестоимости продукта труда;
- разработке вариантов рекламы выполненного объекта или результата труда;
- соблюдению трудовой и технологической дисциплины;
- традиционным видам рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Виды счетных швов;
- технологии выполнения счетных швов: роспись, крест, набор;
- осуществлять выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- проанализировать опыт разработки проекта;
- выполнять примерную экономическую оценку возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- соблюдению норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- оценивать способность и готовность к труду в конкретной деятельности;
- осознавать ответственность за качество результатов труда;
- развивать стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
- поддержанию нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
- приемам безопасной эксплуатации электроосветительных и электронагревательных приборов;
- соблюдению трудовой и технологической дисциплины;

Обучающийся получит возможность научиться:

- *составлять кинематические схемы движения механизмов и узлов;*
- *владению методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа плечевого изделия с помощью ПО «Компас»;*
- *приемам безопасной замены гальванических элементов питания*
- *способам научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;*
- *применению элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;*
- *достижению необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;*
- *дизайнерскому 3D моделированию изделия;*
- *художественному моделированию изделия и оптимальному планированию работ;*
- *умению сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности;*
- *умению работать в группах для выполнения проекта с учетом общности интересов, разрабатывать все необходимые графические и видеоматериалы для презентации проекта;*

- обосновывать критерии и показатели качества промежуточных и конечных результатов труда;

8 класс

Личностные:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

Обучающийся получит возможность для формирования:

- проявления технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;*
- осознания необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;*
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в -чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);*
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;*

Метапредметные

- 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;**
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- **осуществление поиска информации с использованием ИКТ;**

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы с элементами исследования;
- выбор наиболее эффективных способов в решении поставленных задач;
- отражение своей деятельности в творческо-исследовательском проекте;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий выполняемых технологических процессах.

Обучающийся получит возможность для формирования:

- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- объективная оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда;

Предметные

Обучающийся научится:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами, приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности;
- называть характеристики современного рынка труда, описывать цикл жизни профессии, характеризовать новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях Самарской области;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- отбирать материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям, перечислять и характеризовать виды технической и технологической документации;
- характеризовать произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами;

- характеризовать тенденции развития социальных технологий в 21 веке, профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
 - владеть кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
 - применять общенаучные знания по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
 - выполнять классификацию видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
 - определять факторы, влияющие на обмен веществ;
 - выполнять расчет калорийности блюд при составлении суточного меню, с учетом здоровья сберегающего фактора членов семьи;
 - различным способам тепловой обработки птицы;
 - технологии приготовления блюд национальной кухни в соответствии с традициями жителей Самарской области; способам сервировки стола с учетом ситуации и правилам этикета;
- понимать и конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона изделия, способы моделирования брюк. Виды художественного оформления брюк и их производных;
- Выбор модели и её моделирование с учетом особенностей фигуры;
- использовать знание зрительных иллюзий в одежде;
- владеть приемами конструирования и моделирования брюк;
- выполнять корректировку выкройки из журналов мод с учетом особенностей фигуры;
- владеть приемами технологической обработки брючных изделий;
- точности движений при выполнении различных технологических операций;
 - выявлять допущенные ошибки в процессе изготовления изделий и обосновывать способы их исправления;
 - проектированию последовательности операций и составлению операционной карты изготовления изделия
 - выполнять творческие - исследовательские проекты
 - распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
 - владеть кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
 - проводит контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям;
 - выполнять расчет себестоимости продукта труда;
 - выявлять допущенные ошибок в процессе труда и обосновать способы их исправления;
 - публично представлять презентацию и защиту проекта изделия, продукта труда или услуги;
 - разъяснять функции модели и принципы моделирования;

- выполнять экономическое оценивание возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- разрабатывать вариант рекламы выполненного объекта или результата труда;
- соблюдать трудовую и технологическую дисциплины;
- понимать условные обозначения, применяемые в технике «Вязание крючком».
- владеть технологией выполнения различных видов петель
- составлять бюджет семьи и рационально планировать расходы;
- стремлению к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
- давать характеристику распространенным технологиям ремонта и отделки жилых помещений;
- осуществлять подбор бытовых электроприборов по их мощности;

Обучающийся получит возможность научиться:

-анализировать опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / высокотехнологического оборудования;

анализировать опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

-развить образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности;

-разработки вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов с помощью компьютерной графики;

- оценивать возможную прибыль с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

- проводить анализ объявлений, вакансий на рынке труда и сфере услуг.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

-выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

-выполнять несложные приёмы 3D моделирования швейных изделий;

-определять и исправлять дефекты швейных изделий;

-выполнять художественную отделку швейных изделий;

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

-определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Сельскохозяйственные технологии. Технологии растениеводства»

Выпускник научится:

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

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

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

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

- находить и анализировать информацию о развитии и использовании новых технологий в сельском хозяйстве.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

-планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;

- составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс ; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющегося высокотехнологичного оборудования;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.
- пройти профессиональную пробу в Центре образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста»

2. Содержание.

Содержание учебного курса 5 класса

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы: Выполнение эскизов проектов.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (6 ч)

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». **Проектирования кухни-столовой в ПО Sweet Home 3D.** Защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

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. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

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

Здоровое питание (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой. **ПО кулинарная игра VR.**

Технология приготовления пищи (12 ч)

Бутерброды, горячие напитки

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 и трав.

Практические работы

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

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

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

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

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект.

«Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

- Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. **Разработка необходимых графических и видеоматериалов для презентации проекта.** Защита проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 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

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

Конструирование швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

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. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Знакомство с программой «Компас». Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе иглами, 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

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина с электрическим приводом, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

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

Проект «Фартук для работы на кухне» (10 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. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. 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 в подгибку 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. **Разработка необходимых графических и видеоматериалов для презентации проекта.** Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. **Знакомство с графическими редакторами, создание эскизов с помощью графического планшета.** Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. **Разработка необходимых графических и видеоматериалов для презентации проекта.** Защита проекта.

Содержание учебного курса 6 класса

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (8 ч)

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома.

Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль). Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты». **Проектирование комнаты в программе Sweet Home 3D**

КУЛИНАРИЯ (12 ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного

использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

ПО кулинарная игра VR

. Практическая работа

Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса.

Приготовление блюд

из птицы.

Приготовление первых блюд (1 ч)

Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа

Приготовление заправочного супа. Сервировка стола к обеду. Этикет (3 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 ч)

Элементы материаловедения (1 ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий (11 ч)

Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм).

Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия

мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование швейного изделия. **Работа в программе «Компас»**

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, 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

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практические работы

Изготовление образцов машинных швов на швейной машине с электрическим приводом. Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Проект «Наряд для семейного обеда» (14 ч)

Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов.

Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.

Выкраивание подкройной обтачки, Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда». **Разработка необходимых графических и видеоматериалов для презентации проекта.**

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)

Вязание крючком и спицами (8 ч)

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, краевых петель. Закрытие петель последнего ряда. **Работас графическими редакторами, создание схем с помощью графического планшета.. Разработка необходимых графических и видеоматериалов для презентации проекта. .** Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

Содержание учебного курса 7 класса

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (8 ч)

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом.

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно - гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

Творческий проект «Умный дом»

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты.

Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации.

Подготовка к защите и защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (14 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога. **ПО кулинарная игра VR**

Изделия из теста (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

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

Практические работы .

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

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч)

Основные теоретические сведения

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность.

Технология приготовления цукатов. Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей».

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

Практическая работа . Приготовление сладких блюд и напитков

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа . Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

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

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)

Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

вида тканей по сырьевому составу. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.

Практическая работа. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку. **Работа в программе компас «Компас», 3d моделирование.**

Практические работы

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

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ (2 ч)

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

Практическая работа

Изготовление образцов машинных швов на швейной машине с электрическим приводом.

Творческий проект «Праздничный наряд» (16 ч)

Основные теоретические сведения .Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование.

Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка вы-кроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки.

Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублирина, клеевой прокладки.

Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачива-ния застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки. Влажно-тепловая обработка швейного изделия.

Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

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

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (20 ч)

Ручная роспись тканей (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.

Ручные стежки и швы на их основе.

Вышивка (8 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки.
Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).

Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер).

Виды вышивки ПО свободному контуру (гладьевые швы).

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления,

Приемы вышивки лентами.

Практические работы

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест.

Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

Работа с графическими редакторами, создание схем и эскизов с помощью графического планшета.

Творческий проект «Подарок своими руками» (8 ч)

Основные теоретические сведения

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта.

Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта.

Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

Практические работы

Выполнение проекта «Подарок своими руками». **Разработка необходимых графических и видеоматериалов для презентации проекта.** Защита проекта.

Содержание учебного курса 8 класса

ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (1 час)

Основные теоретические сведения

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме.

Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Способы монтажа кранов, вентилей и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Приемы работы с инструментами и приспособлениями для сантехнических работ. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод. Профессии, связанные с выполнением сантехнических работ.

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (7 часов)

Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

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

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности. **Сборка электронных схем , создание прототипов электронных приборов с помощью конструктора «Arduino»**

БЮДЖЕТ СЕМЬИ. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА (8 часов)

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.*

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (4 часа)

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Практические работы

Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.

ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ОПЫТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (6 часов)

Основные теоретические сведения

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта.

Практические работы

Коворкинг «Точка роста». Разработка необходимых графических и видеоматериалов для презентации проекта. Защита проекта.

Раздел «СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО и профессиональное самоопределение»

Теоретические сведения.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровень квалификации и уровень образования. Факторы влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервис а в регионе. Региональный рынок труда и его конъюктура.

Практические работы:

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Ознакомление по Единому трафико - квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Раздел «ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА»

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно - прикладного искусства и народных промыслов. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Лабораторно-практические и практические работы: Экскурсия в школьный краеведческий музей. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых

сочетаний. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ОПЫТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Лабораторно-практические и практические работы: Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов. «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Тематическое планирование

Разбивка содержания программы на отдельные темы, выделение на данные темы учебных часов в объеме, определенном календарно-тематическим планом строится с учетом:

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы,
- наличия методического и дидактического обеспечения,
- особенностей местных социально-экономических условий.

5-8 КЛАССЫ – 238 часов

Содержание	классы			
	5	6	7	8
Сельскохозяйственные технологии (Растениеводство).	16	16	16	8
Оформление интерьера	2	4	6	

Технологии ведения дома				2
Кулинария	8	6	6	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	32	32	28	
Художественные ремесла	8	10	12	8
Электротехника				2
Семейная экономика				5
Современное производство и профессиональное самоопределение				5
Технологии исследовательской и опытной деятельности				2
Итого:	68	68	68	34

5 класса

№ п.п.	Наименование разделов и тем	Кол. часов	Контрольные работы	Проектные работы	Место проведения. оборудование
Сельскохозяйственные технологии. Растениеводство. Осенний период (8ч.)					
1-2	Вводный урок, инструктаж по ОТ. История цветоводства.	2			Кабинет технологии. Практическая работа на пришкольном участке
3-4	Особенности цветочных растений. Правильный уход за растениями.	2			Практическая работа на пришкольном участке
5-6	Подзимние посевы и посадки	2			Практическая работа на пришкольном участке
7-8	Сбор и сортировка семян перед хранением.	2			Практическая работа на пришкольном участке
Интерьер жилого дома (4 ч.)					
9-10	Интерьер кухни-столовой.	2		Творческий проект «Кухня моей мечты»	«Точка роста», Программное обеспечение Sweet Home 3D
	Проектирование кухни - столовой				«Точка роста», Программное обеспечение Sweet Home 3D
Кулинария (8 ч.)					
11-12	Здоровое питание и современные технологии приготовления пищи Санитария и гигиена на кухне.	2		Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	«Точка роста». Шлем виртуальной реальности HTC Vive, ноутбук, ПО кулинарная игра VR
13-14	Технология приготовления пищи. Бутерброды, горячие напитки	2			
15-16	Блюда из яиц	2			
17-	Сервировка стола к	2	Тестиров		Проектор, ноутбук

18	завтраку. Защита проекта «Воскресный завтрак»		ание по разделу «Кулинария»		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(32 ч.)					
19-20	Техника безопасности при работе в мастерской. Производство текстильных материалов	2			Кабинет технологии. Проектор, ноутбук
21-22	Классификация текстильных волокон. Свойства нитей основы и утка.	2			Проектор, ноутбук, цифровой микроскоп, коллекция образцов текстильных волокон и материалов
23-24	Свойства текстильных материалов.	2			Проектор, ноутбук, цифровой микроскоп, коллекция образцов текстильных волокон и материалов
25-26	Швейные ручные работы. Термины ручных работ.	2			Проектор, ноутбук, документ камера
27-28	Бытовая швейная машина с электрическим приводом, ее технические характеристики.	2			Кабинет технологии, Швейная машина с электрическим приводом Janome
29-30	Заправка верхней и нижней нитей.	2			Кабинет технологии, Швейная машина с электрическим приводом
31-32	Выполнение машинных строчек.	2			Кабинет технологии, Швейная машина с электрическим приводом
33-34	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	2		Варианты проекта: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»	Проектор, ноутбук, ПО FotoMetr-определения размера одежды
35-36	Построение чертежа швейного изделия. Моделирование	2	Тестирование по разделу «Конструирование и моделирование швейных изделий»		«Точка роста». Проектор, ноутбук, ПО Компас,Unity
37-	Подготовка ткани к	2			

38	раскрою. Раскрой швейного изделия				
39-40	Технология изготовления швейного изделия.	2			Машина швейная с электрическим приводом, оверлок, доска гладильная, утюг
41-42	Обработка нижнего и боковых срезов швейного изделия.	2			Машина швейная с электрическим приводом, оверлок, доска гладильная, утюг
43-44	Обработка накладного кармана.	2			Машина швейная с электрическим приводом, оверлок, доска гладильная, утюг
45-46	Соединение накладного кармана с нижней частью изделия.	2			
47-48	Обработка верхнего среза изделия. Пояс- кулирка.	2			Машина швейная с электрическим приводом, оверлок, доска гладильная, утюг
49-50	Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка.	2	Тестирование по разделу «Технология швейных изделий»		Доска гладильная, утюг
51-52	Защита проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	2			Ноутбук, проектор
Художественные ремесла (8 ч.)					
53-54	Декоративно-прикладное искусство. Современные техники.	2		Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни»	Проектор, ноутбук, 3-d принтер Hercules, Лазерный станок WATTSAN 6040
55-56	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды лоскутного шитья.	2			Проектор, ноутбук
57-58	Изготовление изделия для кухни в технике лоскутного шитья	2			Машина швейная с электрическим приводом, оверлок, доска гладильная, утюг
59-60	Защита творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой».	2	Тестирование по разделу «художественные ремесла»		Ноутбук, проектор
Сельскохозяйственные технологии. Растениеводство. Весенний период (8ч.)					
61-	Очистка почвы от остатков	2			Грабли

62	растений и листвы.				
63-64	Перекопка грядок.	2			Лопаты, грабли
65-66	Подготовка грядок	2			Лопаты, грабли
67-68	Посев однолетних цветочных культур.	2	Итоговая тестирование за год		Лопаты, грабли
	Итого	68 ч.			

6 класса

№ п.п.	Наименование разделов и тем	Кол.ч	Форма контроля	Проектные работы	Место проведения. оборудование
Сельскохозяйственные технологии. Растениеводство. Осенний период (8 ч.)					
1-2.	Инструктаж по охране труда Важнейшие особенности цветочных растений.	2			Проектор, ноутбук
3-4.	Посадка под зиму луковичных растений.	2			Практическая работа на пришкольном участке
5-6.	Сбор семян, особенности хранения.	2			Практическая работа на пришкольном участке
7-8.	Уборка однолетних луковичных растений.	2			Практическая работа на пришкольном участке
Интерьер жилого дома (4 ч.)					
9-10	Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома	2			«Точка роста», ПО Sweet Home 3D
11-12	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания.	2		Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	
	Кулинария	6			
13-14	Блюда из рыбы. Новые технологии в приготовлении рыбных и мясных блюд.	2		Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	«Точка роста», Шлем виртуальной «Точка роста», реальности HTC Vive, ноутбук, ПО кулинарная игра VR
15-16	Блюда из мяса. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса	2			Проектор, ноутбук

17-18	Сервировка стола к обеду. Этикет.	2	Тестирование по разделу «Кулинария»		Проектор, ноутбук, набор посуды
Создание изделий из текстильных материалов		32			
19-20	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	2			Проектор, ноутбук, Цифровой микроскоп, коллекция химических волокон
21-22	Виды и характеристика плечевых изделий.	2			Документ камера, Проектор, ноутбук
23-24	Швейные ручные работы.	2			
25-26	Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла.	2			Машина швейная с электрическим приводом
27-28	Конструирование швейных изделий с цельнокроеным рукавом. Определение размеров швейного изделия.	2		Проект «Наряд для семейного обеда»	Проектор, ноутбук, ПО FotoMetr-определения размера одежды
29-30	Построение чертежа основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2			Ноутбук, ПО «Компас»
31-32	Моделирование плечевой одежды.	2	Тестирование по разделу «Конструирование и моделирование швейных изделий»		«Точка роста», Ноутбук, ПО «Компас»
33-34	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой швейного изделия.	2			Ножницы
35-36	Подготовка к примерке и примерка изделия	2			Английские булавки
37-38	Обработка плечевых и нижних срезов рукавов	2			Швейная машина с электрическим приводом, утюг, оверлок, доска гладильная
39-40	Обработка горловины швейного изделия	2			Швейная машина с электрическим приводом, утюг, оверлок, доска гладильная
41-42	Технология обработки боковых срезов швейного изделия	2			Швейная машина с электрическим приводом, утюг, оверлок, доска

					гладильная
43-44	Обработка нижнего среза швейного изделия	2			Швейная машина с электрическим приводом, утюг, оверлок, доска гладильная
45-46	Окончательная отделка изделия. ВТО	2			Утюг, доска гладильная
47-48	Подготовка к защите проекта «Наряд для семейного обеда»	2			Проектор, ноутбук
49-50	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	2	Тестирование по разделу «Технология швейных изделий»		Проектор, ноутбук
Художественные ремёсла		10			
51-52	Вязание. Материалы и инструменты.	2			Вязальный крючок, Проектор, ноутбук, документ-камера
53-54	Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения.	2			Вязальный крючок, Проектор, ноутбук, документ-камера
55-56	Вязание спицами. Основные приемы вязания	2			Спицы, Проектор, ноутбук, документ-камера
57-58	Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Создание схем для вязания с помощью ПК.	2			Проектор, ноутбук, графическая станция
59-60	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2		Проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Проектор, ноутбук
Сельскохозяйственные технологии. Растениеводство. Весенний период		8			
61-62	Инструктаж по охране труда. Очистка почвы от остатков растений и листвы.	2			Практическая работа на пришкольном участке
63-64	Перекопка грядок.	2			Практическая работа на пришкольном участке
65-66	Обустройство цветников. Планирование цветника с помощью ПК.	2			Проектор, ноутбук, графическая станция
67-68	Разметка делянок. Посев семян	2			Практическая работа на пришкольном участке
Итого:		68			

7 класса

№ п.п.	Наименование разделов и тем	Количество часов на раздел	Контрольные работы	Проектные работы	Место проведения. оборудование
Сельскохозяйственные технологии. Растениеводство. Осенний период		8			
1-2	Вводный урок. Инструктаж по охране труда.	2			Работа на пришкольном участке
3-4	Двухлетки-разнообразие форм и окраски. Условия выращивания двухлеток.	2			Работа на пришкольном участке
5-6	Посадка под зиму луковичных растений.	2			Работа на пришкольном участке
7-8	Осенняя обработка почвы.	2			Работа на пришкольном участке
Интерьер жилого дома		6			
9-10	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2		Творческий проект «Умный дом»	Проектор, ноутбук,
11-12	Гигиена жилища. Современные бытовые приборы для уборки	2			Точка роста. Наборы конструктора «LEGO»
13-14	Творческий проект «Умный дом»	2			Точка роста. Проектор, ноутбук, Конструктор «Arduino»
Кулинария		6			
15-16	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2			Проектор, ноутбук
17-18	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Цифровая кулинария.	2		Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	Шлем виртуальной реальности HTC Vive, ноутбук, ПО кулинарная игра VR

19-20	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол»	2	Тестирование по разделу «Кулинария»		Проектор, ноутбук
Создание изделий из текстильных материалов		28			
21-22	Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	2			Проектор, ноутбук, Цифровой микроскоп, коллекция волокон животного происхождения
23-24	Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия	2			Проектор, ноутбук
25-26	Построение чертежа юбки	2	Тестирование по разделу «Конструирование швейных изделий»		Точка роста. ПО «Компас»
27-28	Моделирование поясной одежды.	2			Точка роста. ПО «Компас»
29-30	Швейные ручные работы. Изготовление образцов ручных швов.	2			Ноутбук, проектор, Документ камера
31-32	Уход за швейной машиной. Подготовка к шитью.	2			Машина швейная с электрическим приводом
33-34	Технология машинных работ. Изготовление образцов машинных швов.	2		Творческий проект «Праздничный наряд».	Машина швейная с электрическим приводом
35-36	Раскрой поясного швейного изделия.	2			Ножницы портновские
37-38	Примерка поясного изделия,	2			Практическая работа

	выявление дефектов.				«Дублирование деталей юбки»
39-40	Обработка среднего (бокового) шва юбки застежкой-молнией	2			Машина швейная с электрическим приводом, утюг, доска гладильная, оверлок
41-42	Обработка складок, вытачек	2			Машина швейная с электрическим приводом, утюг, доска гладильная, оверлок
43-44	Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки	2			Машина швейная с электрическим приводом, утюг, доска гладильная, оверлок
45-46	Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия.	2	Тестирование по разделу «Технология швейных изделий»		Утюг, доска гладильная
47-48	Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка качества.	2			Проектор, ноутбук
Художественные ремесла		12			
49-50	Ручная роспись тканей. Виды материалов и инструментов для росписи.	2		Творческий проект «Подарок своими руками».	Проектор, ноутбук
51-52	Выполнение эскиза для росписи по ткани	2			Ноутбук, графическая станция, графический планшет
53-54	Роспись изделия.	2			
55-56	Вышивка. Ручные стежки и швы на их основе	2			Ноутбук, проектор, документ-камера
57-58	Выполнение образца в технике	2			

	вышивания счетными швами				
59-60	Защита проекта «Подарок своими руками». Подведение итогов	2	Итоговое тестирование по курсу «Технология. Технология ведения дома»		Ноутбук, проектор
Сельскохозяйственные технологии. Растениеводство. Весенний период		8			
61-62	Инструктаж по охране труда Перекопка почвы.	2			Работа на пришкольном участке
63-64	Оформление цветочных клумб	2			Работа на пришкольном участке
65-66	Высадка рассады однолетних цветов.	2			Работа на пришкольном участке
67-68	Разделение кустов многолетних цветов и пересадка на новое место	2			Работа на пришкольном участке
	Итого:	68			

8 класс

№ п.п.	Наименование разделов и тем	Количество часов на раздел	Контрольные работы	Проектные работы	Место проведения • оборудование
Сельскохозяйственные технологии. Растениеводство. Осенний период		4			
1	Вводный урок. Инструктаж по охране труда.	1			Работа на пришкольном участке
2	Деление многолетних цветов	1			Работа на пришкольном участке
3	Посадка многолетних цветов.	1			Работа на пришкольном участке
4	Осенняя обработка почвы	1			
Бюджет семьи. Основы предпринимательства.		8			
5	Способы выявления потребностей семьи.	1	Защита проекта	«Семейный бюджет»	Проектор, ноутбук
6	Технология построения семейного бюджета.	1			Проектор, ноутбук
7	Технология совершения покупок. Защита прав потребителей.	1			Проектор, ноутбук
8	Сущность, цели и задачи предпринимательства. Формы и виды предпринимательства.	1			Проектор, ноутбук
9	Основные документы деятельности	1			Проектор, ноутбук

	предпринимателя.				
10	Источники финансирования предпринимательства.	1			Проектор, ноутбук
11	Менеджмент и маркетинг. Расчёт себестоимости товара.	1			Проектор, ноутбук
12	Создание бизнес – плана семейного предприятия.	1	Защита проекта	«Бизнес-план семейного предприятия»	Проектор, ноутбук
Технология домашнего хозяйства.		1			
13	Инженерные коммуникации в доме.	1	Защита проекта	«Дом будущего»	Проектор, ноутбук
	Электротехника.	7			
14	Понятие об электрическом токе. Правила электробезопасности.	1			Конструктор «Arduino»
15	Электрические цепи. Принципиальные схемы.	1			Конструктор «Arduino»
16	Электроарматура. Монтаж электрических цепей. Схема квартирной электропроводки.	1			Конструктор «Arduino»
17	Бытовые электроприборы.	1			Конструктор «Arduino»
18	Элементы автоматики в бытовых электрических устройствах.	1			Конструктор «Arduino»
19	Влияние электрических и электронных приборов на здоровье человека.	1			

	Пути экономии электрической энергии.				
20	Профессии, связанные с электричеством.	1			Проектор, ноутбук.
	Современное производство и профессиональное самоопределение.	4			
21	Сферы и отрасли современного производства. Приоритетные направления развития современного производства.	1			Проектор, ноутбук
22	Роль профессии в жизни человека. Профессиональные качества личности.	1			Проектор, ноутбук
23	Самодиагностика профессиональной пригодности.	1			Проектор, ноутбук
24	Источники получения информации о профессиональном образовании.	1	Защита проекта	«Мой профессиональный выбор»	Проектор, ноутбук
	Технологии исследовательской и опытнической деятельности.	6			
25	Кейс «Кем быть?» Введение в проблему.	1			Коворкинг «Точка роста».
26	Кейс «Кем быть?» Групповое обсуждение проблемы, поиск путей решения.	1			Коворкинг «Точка роста».
27	Кейс «Кем быть?» Сбор и обработка	1			Коворкинг «Точка

	информации, необходимой для решения проблемы.				роста».
28	Кейс «Кем быть?» Практические действия, необходимые для решения проблемы.	1			Коворкинг «Точка роста».
29	Кейс «Кем быть?» Подготовка к публичной презентации и защите выбора.	1			Коворкинг «Точка роста».
30	Кейс «Кем быть?» Защита своего выбора.	1	Защита проекта	«Мой профессиональный выбор»	Коворкинг «Точка роста».
Сельскохозяйственные технологии (весенний период)		4			
31	Инструктаж по охране труда Подготовка почвы к посадке	1			Грабли, лопаты
32	Размножение растений подземными частями.	1			Лопаты, лейки
33	Типы обрезки многолетних цветочных культур.	1			Секаторы
34	Оформление цветников	1			Лопаты, лейки
	Итого:	34			