Краснодарский край
муниципальное образование город Армавир
муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение – средняя общеобразовательная школа № 12

Рафиков Валерий Владимирович

Подписано цифровой подписью: Рафиков Валерий Владимирович
Дата: 2022.09.08 10:10:38 +03'00'

УТВЕРЖДЕНО
решением педагогического совета
от 29.08.2020 г. протокол № 1
председатель педсовета
В.В.Рафиков

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии (неделимые)

Уровень образования (класс) основное общее образование, 5-8 классы

Количество часов 238

Учитель Романценко Наталья Григорьевна

Программа разработана в соответствии и на основе:

- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" (с дополнениями и изменениями);
- примерной основной образовательной программы http://fgosreestr.ru;
- ООП ООО МБОУ-СОШ №12;
- авторской программы: Технология: программа: 5-8 классы/ А.Т. Тищенко, Н.В.Синица. – М.: «Вентана - Граф», 2014; УМК «Технология», 5-8 классы. Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: «Вентана - Граф»; Технология. Индустриальные технологии: 5-8 классы, учебник для общеобразовательных организаций под редакцией А.Т.Тищенко, В.Д.Симоненко. М.: «Вентана-Граф», 2016г.

(указать ФГОС, ПООП, УМК, авторскую программу/ программы, издательство, год издания)

Планируемые результаты освоения, обучающимися основной образовательной программы основного общего образования

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных

- технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
  - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
  - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

– встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

– изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

– оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

– обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

– разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

– планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

– планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

– разработку плана продвижения продукта;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

- **Выпускник получит возможность научиться:**

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*

- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*

- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства

продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*.

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;

- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;

- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;

- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует 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);
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- составляет рацион питания, адекватный ситуации;

- планирует продвижение продукта;
- регламентирует заданный процесс в заданной форме;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;

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

.

2. Содержание учебного предмета

В примерной основной образовательной программе основного общего образования содержание деятельности выстроено в структуре трёх блоков, обеспечивая получение заявленных результатов: «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития», «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся», «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения».

Первый блок включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в контекст современных материальных и информационных технологий, показывающее технологическую эволюцию человечества, её закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий. В этот блок входят разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов».

Второй блок позволяет обучающимся получить опыт персонифицированного действия в рамках применения и разработки технологических решений, изучения и мониторинга эволюции потребностей. Во второй блок включены разделы: «Художественные ремёсла», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Третий блок содержания обеспечивает обучающего информацией о профессиональной деятельности в контексте современных производственных технологий; производящих отраслях конкретного региона, региональных рынках труда, законах, которым подчиняется развитие трудовых ресурсов современного общества, а также позволяет сформировать ситуации, в которых обучающий получает возможность социально-профессиональных проб и опыт принятия и обоснования собственных решений. В данный блок входят разделы: «Семейная экономика», «Современное производство и профессиональное самоопределение».

5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 1 час.
Тема 1. Интерьер жилого дома (1ч)**.**

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планирования кухни: линейная, параллельная, угловая., П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Практическая работа №1 Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

Раздел «Электротехника» - 1 час.
Тема 1. Бытовые электроприборы (1ч)

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ). Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 20 ч
Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. (12 ч).

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.

Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

Практическая работа №2. Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приемов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

Тема 2 . Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов. (4 ч)

Теоретические сведения. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приемы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками.

Правила безопасной работы.

Практические работы №3-6 Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.
Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками.

Тема 3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов. (2 ч)

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приемы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.
Правила безопасной работы на сверлильном станке.
Практические работы № 7-9 Изучение устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработка приемов сверления на сверлильном станке.

Тема 4. Технологии художественной обработки материалов. (2 ч)

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места.
Практические работы №10-12. Выполнение подготовительных работ и выпиливание лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Выжигание рисунка. Зачистка изделия.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 20 час.

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.
Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.
Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Практические работы №13-15. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (2ч)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструкторских линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке,

сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Практические работы №16-18. Изготовление выкройки для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок для изготовления выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина (2ч)

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

Практические работы №19-23. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для раскроенных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлогом; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки(ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Практические работы №24 - 28. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.
Проведение влажно-тепловых работ.
Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Тема 5. Художественные ремёсла - (4 час**).**

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

Практические работы №29-30. Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

Раздел «Кулинария» - 10 час.

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1ч)

Теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, гозовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Профессия повар.

Тема 2. Здоровое питание (1ч)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2ч)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе.

Творческий проект. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов (4ч)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.

Творческий проект. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из яиц (2ч)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача вареных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

Практическая работа №31. Определение свежести яиц.

Творческий проект. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2ч)

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтра. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

Практические работы №32-33. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 16 час.

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (16ч)

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и

выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Творческие проекты.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

<u>Перечень практических работ.</u>

Практическая работа№1 Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

Практическая работа №2. Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Практические работы №3-6 Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками.

Практические работы № 7-9 Изучение устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработка приемов сверления на сверлильном станке.

Практические работы №10-12. Выполнение подготовительных работ и выпиливание лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Выжигание рисунка. Зачистка изделия.

Практические работы №13-15. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Практические работы №16-18. Изготовление выкройки для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок для изготовления выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Практические работы №19-23. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

Практические работы №24 - 28. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Практические работы №29-30. Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

Практическая работа №31. Определение свежести яиц.

Практические работы №32-34. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

<u>6 класс</u>

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 2 час.

Тема 1. Интерьер жилого дома. (1ч)

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

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

Практические работы №1-4. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере. (1ч)

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

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат

помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения.

Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайн.

Практические работы №5-6. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 20 ч

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. (6 ч)

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертеж и спецификация объемного изделия. Технологическая карта.

*Творческие проекты. О*пределение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объемного изделия и составление технологической карты.

Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов. (4 ч)

Теоретические сведения. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

Творческие проекты. Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины. Организация рабочего места для выполнения токарных работ с древесиной.

Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов. (10 ч)

Теоретические сведения. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологические карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Творческие проекты. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката. Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Распиливание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 20 час.

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2ч)

Теоретические сведения. Производство текстильных материалов из химических волокон. Классификация текстильных химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон

Профессия оператор в производстве химических волокон.

Практическая работа №7. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (2ч)

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

Практические работы № 8-9. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2ч)

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда.Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Практические работы №10-11. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2ч)

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной.Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Практические работы №12-13. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (8ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

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

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка при-пусков шва перед вывёртыванием.

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

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстегивание, обработка и притачивание завязок.

Практические работы № 14-22. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула.

Тема 6. «Художественные ремёсла» - (4 час**).**

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы №23-24. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

Раздел «Кулинария» - 10 час.

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий (2ч)

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Творческий проект. Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчет расхода круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

Творческий проект. Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приемов при обработке рыбы.

Тема 3. Блюда из мяса и птицы (2ч)

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

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Творческий проект. Приготовление блюда из мяса или птицы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 4. Первые блюда (2ч)

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

Творческий проект. Приготовление супа.Приготовление окрошки.

Тема 5. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола (2ч)
Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое белье.
Профессия технолог пищевой промышленности.

Практическая работа №25-26. Исследование состава обеда.Сервировка стола к обеду.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 16 час.
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (16 ч)
Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.
Творческие проекты.
Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».
Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».
Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
Творческий проект по разделу «Кулинария».
Составление портфолио и разработка электронной презентации.
Презентация и защита творческого проекта.
Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Лопаточка», «Скалка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязанные домашние тапочки», «Приготовление воскресного семейного обеда» и др.

<u>Перечень практических работ.</u>
Практическая работа №1. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».
Практическая работа №2. Разработка плана жилого дома.
Практическая работа №3. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.
Практическая работа №4. Изготовление макета оформления окон.
Практическая работа №5. Перевалка (пересадка) комнатных растений.
Практическая работа №6. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.
Практическая работа №7. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.
Практическая работа №8. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.
Практическая работа №9. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.
Практическая работа №10. Моделирование выкройки проектного изделия.
Практическая работа №11. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
Практическая работа №12. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена

иглы.
Практическая работа №13. Устранение дефектов машинной строчки.
Практическая работа №14. Раскрой швейного изделия.
Практическая работа №15. Дублирование деталей клеевой прокладкой.
Практическая работа №16. Изготовление образцов ручных и машинных работ.
Практическая работа №17. Обработка мелких деталей проектного изделия.
Практическая работа №18. Подготовка изделия к примерке.
Практическая работа №19. Проведение примерки проектного изделия.
Практическая работа №20. Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия.
Практическая работа №21 Окончательная обработка изделия.
Практическая работа №22. Технология пошива подушки для стула.
Практическая работа №23. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.
Практическая работа №24. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.
Практическая работа №25 Исследование состава обеда.
Практическая работа №26 Сервировка стола к обеду.

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 3 час.

Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2ч)

Теоретические сведения.

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

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

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

Практические работы №1-2: Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Тема 2 Гигиена жилища (1ч)

Теоретические сведения.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения.

Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.
Практические работы №3-4. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника» - 1 час.
Тема 1. Бытовые электроприборы (1ч)
Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.
Практические работы №5 - 6: Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 22 ч
Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. (8ч)
Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств.
Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.
Заточка лезвия режущего инструмента.
Развод зубьев пилы.
Настройка стругов.
Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.
Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединения деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.
Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.
Творческий проект. Определение плотности древесины по объему и массе образца. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера. Определение отклонений и допусков размеров отверстия и вала.
Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель.
Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов. (4ч)
Теоретические сведения. Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей.
Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

Творческие проекты. Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твердости. Упругости и пластичности сталей. Обработка закаленной и незакаленной стали.

Тема 3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов. (4ч)

Теоретические сведения. Токарно-винторезные станки и их назначение.

Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приемы работ.

Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.

Информация о токарных станках с ЧПУ.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

Творческие проекты. Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контроль размеров детали. Вытачивание стержня и нарезание резьбы.

Тема 4. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. (6ч)

Теоретические сведения. Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Творческие проекты. Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Выбор и исследование материалов и заготовок с учетом декоративных и технологических свойств. Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 22час

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2ч)

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

Практическая работа №7. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (2ч)

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

Практические работы №8-9. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2ч)

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

Практические работы №10-11. Получение выкройки готового изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2ч)

Теоретические сведения. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обметывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застежки-молнии и окантовывания среза бейкой..

*Практическая работа №12. И*зготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обметывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

Теме 5. Технология изготовления швейных изделий (8ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

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

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

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

Практические работы №13-20. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.
Обработка складок.
Подготовка и проведение примерки поясного изделия.
Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.
Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.
Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Тема 6. Художественные ремёсла (6ч)
Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.
Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. профессия вышивальщица.
Практические работы №21-22. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Кулинария» - 10 час.

Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов (2ч)
Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.
Практическая работа №23: Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.
Творческий проект. Приготовление блюд из творога.

Тема 2. Мучные изделия (4ч)
Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.
Практические работы № 24.: Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки.
Творческий проект. Приготовление тонких блинчиков.

Тема 3. Сладкие блюда (2ч)
Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Виды десертов. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.
Творческий проект. Приготовление сладких блюд и напитков.
Приготовление желе.

Тема 4. Сервировка сладкого стола. (2ч)
Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Практические работы №25-26: Сервировка сладкого стола.
Составление букета из конфет и печенья.

Раздел 6. «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 10 час.

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч)
Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.
Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».
Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».
Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
Творческий проект по разделу «Кулинария».
Составление портфолио и разработка электронной презентации.
Презентация и защита творческого проекта.
Варианты творческих проектов: «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «лопаточка декоративная», «Совок», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др.

Перечень практических работ.
Практические работы №1-2: Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.
Практические работы №3-4. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.
Практические работы №5 - 6: Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.
Практическая работа №7. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.
Практические работы №8-9. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.
Практические работы №10-11. Получение выкройки готового изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
*Практическая работа №12. И*зготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обметывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.
Практические работы №13-20. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым

притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.
Практические работы №21-22. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки атласными лентами.
Практическая работа №23: Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.
Практические работы № 24.: Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки.
Практические работы №25-26: Сервировка сладкого стола.Составление букета из конфет и печенья.

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 4 час.

Тема 1. Экология жилища (2 ч).
Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем водоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.
Практические работы № 1-2 Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на плакатах и индивидуальных таблицах). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 2. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации (2 ч).
Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.
Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.
Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.
Практические работы № 3-4 Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника» - 12 час.

Тема 1. Бытовые электроприборы (6 ч).
Теоретические сведения.
Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов.

Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

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

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

Практические работы № 5-8 Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп. *Творческий проект.* Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины – автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч).

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

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Практические работы № 9-11 Чтение и графическое изображение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч).

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип действия бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

Практические работы №12-13 Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Семейная экономика» - 6 часов.

Тема 1. Бюджет семьи (6 ч).

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы №14- 19 Оценка имеющихся и возможных источников доходов с семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» 4 час.

Тема 1. Сферы производства и разделение труда (2 ч).

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Творческий проект. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч).
Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.
Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.
Здоровье и выбор профессии.

Практические работы №20-21 Ознакомление по Единому тарифно-квалифицированному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.
Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 8 час.

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч).
Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.
Практические работы №22-26 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 компьютера.
Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки. Проведение презентации.
Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Перечень практических работ

Практические работы №1-2. Ознакомление с системой фильтрации воды (на плакатах и индивидуальных таблицах). Изучение конструкции водопроводных смесителей. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Практические работы №3-4 Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Практические работы №5-8. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Практические работы №9-11 Чтение и графическое изображение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Практические работы №12-13 Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Практические работы №14-19. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Анализ потребностей членов семьи. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи

Практические работы № 20-21. Ознакомление по Единому тарифно-квалифицированному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов

профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Практические работы №22-26. 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 компьютера. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки. Проведение презентации

2.Тематическое планирование
Направление «Технологии ведения дома»

5 класс (68 часов)

Тема раздела программы	Кол-во часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» ***(1 ч)***		
Тема **«Интерьер жилого дома »**	1	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера
Раздел «Электротехника» ***(1 ч)***		
Тема **«Бытовые электроприборы»**	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» ***(20 ч)***		
Тема **«Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»**	12	Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов. Выполнять рациональные и безопасные приемы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.

		Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия.
Тема **«Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»**	4	Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклепками.
Тема **«Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»**	2	Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приемы сверления на сверлильном станке.
Тема **«Технологии художественно-прикладной обработки материалов»**	2	Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» ***(20 ч)***		
Тема **«Свойства текстильных материалов»**	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
Тема **«Конструирование швейных изделий»**	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам

		или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема **«Швейная машина»**	2	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
Тема **«Технология изготовления швейных изделий»**	10	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной
Тема «Художественные	4	Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом

ремёсла»		горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица.
Раздел «Кулинария» ***(10 ч)***		
Тема **«Санитария и гигиена на кухне»**	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи
Тема **«Здоровое питание»**	1	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона
Тема **«Бутерброды и горячие напитки»**	2	Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки.
Тема **«Блюда из овощей и фруктов»**	2	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых

		блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.
Тема **«Блюда из яиц»**	2	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
Тема **«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»**	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» ***(16 ч)***		
Тема **«Исследовательская и созидательная деятельность»**	16	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

6 класс (68 часов)

Тема раздела программы,	**Кол-во часов**	**Характеристики основных видов деятельности учащихся**
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» ***(2 ч)***		
Тема **«Интерьер жилого дома»**	1	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов

		и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
Тема **«Комнатные растения в интерьере»**	1	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» ***(20 ч)***		
Тема **«Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»**	6	Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертеж со спецификацией для объемного изделия из древесины и составлять технологическую карту
Тема **«Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов»**	4	Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины. Выполнять вытачивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте
Тема **«Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»**	10	Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Разрабатывать сборочный чертеж металлического изделия с использованием штангенциркуля. Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» ***(20 ч)***		
Тема **«Свойства текстильных материалов»**	2	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
Тема		Снимать мерки с фигуры человека и записывать

«Конструирование швейных изделий»	2	результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий
Тема **«Моделирование швейных изделий»**	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
Тема **«Швейная машина»**	2	Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине.
Тема **«Технология изготовления швейных изделий»**	8	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.). Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.

		Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства, портной
Тема «Художественные ремёсла»	4	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания.
Раздел «Кулинария» ***(10ч)***		
Тема **«Блюда из круп и макаронных изделий»**	2	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий.
Тема **«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»**	4	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.

		Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
Тема **«Блюда из мяса и птицы»**	4	Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам
Тема **«Первые блюда»**	2	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа
Тема **«Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола»**	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)		
Тема		Знакомиться с примерами творческих проектов

«Исследовательская и созидательная деятельность»	16	шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

7 класс (68 часов)

Тема раздела программы,	**Кол-во часов**	**Характеристики основных видов деятельности учащихся**
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» ***(3 ч)***		
Тема **«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»**	2	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
Тема **«Гигиена жилища»**	1	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
Раздел «Электротехника» ***(1 ч)***		
Тема **«Бытовые электроприборы»**	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» ***(22 ч)***		

Тема **«Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»**	8	Определять плотность древесины по объему и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера. Определить отклонения и допуски размеров отверстия и вала. Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок. Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель.
Тема **«Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»**	4	Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твердость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закаленной стали). Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы. Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком.
Тема **«Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов»** *(4 ч)*	4	Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контролировать размеры детали. Вытачивать стержень для нарезания резьбы.
Тема **«Технологии художественно-прикладной обработки материалов»**	6	Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины. Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учетом декоративных и технологических свойств. Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)*		
Тема **«Свойства текстильных материалов»**	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований.
Тема		Снимать мерки с фигуры человека и

«Конструирование швейных изделий»	2	записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
Тема **«Моделирование швейных изделий»**	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках.
Тема **«Швейная машина»**	2	Изготавливать образец косой бейки, состоящей их двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обметывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине
Тема **«Технология изготовления швейных изделий»**	8	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.

		Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.
Тема «Художественные ремёсла»	6	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом.
Раздел «Кулинария» ***(10 ч)***		
Тема **«Блюда из молока и молочных продуктов»**	2	Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания.

Тема **«Мучные изделия»**	4	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Готовить изделия из жидкого теста. Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.
Тема **«Сладкие блюда»**	2	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
Тема **«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»**	2	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью компьютера
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» ***(10 ч)***		
Тема **«Исследовательская и созидательная деятельность»**	10	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.

		Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
8 класс (34 часа)		
Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	**Кол-во часов**	**Характеристики основных видов деятельности учащихся**
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» ***(4 ч)***		
Тема «Экология жилища»	2	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на плакате и раздаточном материале).
Тема **«Технология ремонта элементов систем водоснабжения и канализации»**	2	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
Раздел «Электротехника» ***(12 ч)***		
Тема **«Бытовые электроприборы»**	6	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения
Тема **«Электромонтажные и сборочные технологии»**	4	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
Тема **«Электротехнические устройства с элементами автоматики»**	2	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
Раздел «Семейная экономика» ***(6 ч)***		
Тема **«Бюджет семьи»**	6	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы

		семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» ***(4 ч)***		
Тема **«Сферы производства и разделение труда»**	2	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение.
Тема **«Профессиональное образование и профессиональная карьера»**	2	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» ***(8 ч)***		
Тема **«Исследовательская и созидательная деятельность»**	8	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
МО учителей
культурно-прикладных
дисциплин и спорта
МБОУ-СОШ №12
от 28 августа 2020г.
_____ Шелудько Г.Н.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УР
_____ Виноградова Н.А.
«29» августа 2020 года