

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**(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;
  + 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;
  + составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
  + осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
  + 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.
  + овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
  + овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
  + овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
  + овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства,
  + - познакомить с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

**(6 класс)**

* планирование 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 анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
* освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
* 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.
* технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

*В мотивационной сфере:*

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере*:

* дизайнерское конструирование изделия;
* применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
* моделирование художественного оформления объекта труда;
* способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
* эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды
* сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
* создание художественного образа и воплощение его в материале;
* развитие пространственного художественного воображения;
* развитие композиционного мышления;
* развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
* развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
* понимание роли света в образовании формы и цвета;
* решение художественного образа средствами фактуры материалов;
* использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
* сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
* применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
* применение методов художественного проектирования одежды;
* художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
* соблюдение правил этикета.

*В физиолого-психологической сфере:*

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны *овладеть:* *трудовыми и технологическими знаниями и умениями* по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

*умениями* ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

*навыками* самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда; ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**(7 класс)**

***Должны знать:***

* + называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
  + 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;
  + 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 оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Предметные результаты

**в познавательной сфере:**

* + рациональное и использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
  + оценка технологических свойств материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
  + владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
  + распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
  + владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
  + применение общенаучных знаний в процессе осуществления национальной технологической деятельности;
  + владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
  + применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В трудовой сфере**

* + планирование технологического процесса и процесса труда;
  + организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
  + подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
  + проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта
  + труда;
  + подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально энергетических ресурсов;
  + планирование последовательности операций и составление технологической карты;
  + выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
  + определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
  + приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
  + формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
  + составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
  + заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
  + соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
  + соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
  + выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
  + контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
  + выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
  + документирование результатов труда и проектной деятельности;
  + расчет себестоимости продукта труда.

**В мотивационной сфере**

* + оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
  + выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
  + выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
  + согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
  + осознание ответственности за качество результатов труда;
  + наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
  + стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

**В эстетической сфере**

* + дизайнерское конструирование изделия;
  + применение различных технологий декоративно -прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
  + моделирование художественного оформления объекта труда;
  + способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
  + эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
  + сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
  + создание художественного образа и воплощение его в материале;
  + развитие пространственного художественного воображения;
  + развитие композиционного мышления;
  + развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
  + развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
  + понимание роли света в образовании формы и цвета;
  + решение художественного образа средствами фактуры материалов;
  + использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
  + сохранение и развитие традиций декоративноприкладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
  + применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
  + применение методов художественного проектирования одежды;
  + художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
  + соблюдение правил этикета.

**В коммуникативной сфере**

* + умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
  + формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
  + выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
  + публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
  + способность к коллективному решению творческих задач;
  + способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
  + способность прийти на помощь товарищу;
  + способность бесконфликтного общения в коллективе. В физической сфере:
  + развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
  + достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
  + соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
  + развитие глазомера;
  + развитие осязания, вкуса, обоняния. В результате обучения по данной программе учащиеся должны **овладеть:**
  + трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
  + умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
  + •навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**(8 класс).**

По завершении учебного года обучающийся научится:

-Ознакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды.

-Научится определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

-Будет определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.

-Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучать устройство и принцип действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучать способы защиты электронных приборов от скачков напряжения. Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую

цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока.

-Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки.

- Ознакомиться с видами электро-монтажных инструментов и приёма- ми их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. Научиться изготавливать удлинитель

-Познакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики

-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

-Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение

Знакомиться по Единому тарифно- квалификационному справочнику с массовыми профессиями.

-Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда.

-Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, o возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей

и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение

-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 ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы.

Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.

**Содержание учебного предмета «Технология»**

**5 класс**

**Раздел: Проектная деятельность (2 часа)**

Что такое проект? Формулировка проблемы. Анализ предстоящей деятельности.

Технология выполнения. Практическое выполнение проекта. Заключительный этап.

Интерьер и планировка кухни – столовой.

**Раздел: Технологии ведения дома (4 ч.)**

Общие сведения из истории интерьера, националь­ные традиции. Требования к интерьеру. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере сухих веток, сухих и искусственных цветов, засушенного мха, коры деревьев. Роль освещения в интерьере. Использование ком­натных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Уход за растениями.

**Раздел: Кулинария (8 часов)**

В виду отсутствия материальной базы для проведения практической части уроков раздела «Кулинария» учебные занятия проводятся с использованием электронных образовательных ресурсов.

Тема: Физиология питания.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Тема. Санитария и гигиена.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Тема: Кухонная посуда.

Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Тема: Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни.

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

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

Тема: Планирование интерьера кухни.

Определение рационального способа размещения мебели и оборудования на кухне в зависимости от ее размера.

Выполнение планировки кухни-столовой в масштабе 1:20.

Тема 6. Сервировка стола к завтраку.

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола.

Тема. Правила этикета.

Правила поведения за столом.

Тема. Приготовление бутербродов.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов, и подача их к столу.

Тема. Приготовление горячих напитков.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Тема: Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

*Примерный перечень блюд*

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).

4. Бутерброд с сельдью и маслом.

5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.

6. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.

7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.

8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.

9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема: Приготовление блюд из яиц.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Тема: Определение доброкачественности яиц.

Определение свежести яиц органолептическим методом.

Тема: Овощи в питании человека.

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Санитарные условия механической обработки овощей.

Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Тема: Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Тема: Винегрет овощной.

**Раздел: Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)**

В виду отсутствия материальной базы для проведения практической части уроков раздела «Создание изделий из текстильных материалов» учебные занятия проводятся с использованием электронных образовательных ресурсов.

Тема: Натуральные волокна растительного происхождения.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани.

Тема: Изготовление ткани.

Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема: Определение в ткани направления нитей основы и утка.

Тема: Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Тема: Швейная машина.

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

Тема: Устройство бытовой швейной машины и работа на ней.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей,

Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Тема: Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нити.

Изучение приемов заправки швейной машины.

Тема: Ручные работы.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Тема: Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Тема: Выполнение ручных строчек прямыми стежками.

Тема: Терминология машинных работ.

Тема: Основные правила влажно-тепловой обработки.

Тема: Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Тема: Основы конструирования и моделирования.

Тема: Виды специализированной одежды.

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме.

Тема: Правила измерения фигуры человека.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.

Тема: Снятие мерок.

Тема: Правила построения и оформления чертежей швейных изделий.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Тема: Построение основы чертежа фартука в М 1:4.

Построение чертежа фартука в масштабе 1:4.

Тема: Построение чертежа фартука в натуральную величину.

Тема: Эскизы рабочего и нарядного фартуков.

Тема: Моделирование фартука.

Форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка.

Выполнение моделирования фартука выбранной модели.

Тема: Выполнение выкройки.

Тема: Подготовка выкройки к раскрою.

Тема: Подготовка ткани к раскрою.

Правила подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки деталей выкройки швейного изделия на ткани и раскроя изделия.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани.

Тема: Раскрой фартука.

Раскладка выкройки фартука и раскрой фартука.

Тема: Подготовка деталей кроя к обработке.

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Тема: Технология обработки бретелей и деталей пояса фартука.

Тема: Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.

Тема: Технология обработки нагрудника.

Тема: Технология обработки накладного кармана.

Тема: Технология соединение накладного кармана с нижней частью фартука.

Тема: Технология обработки нижнего среза фартука.

**Раздел: Рукоделие. Художественные ремесла (16 часов).**

Тема: Декоративно – прикладное искусство. Основы композиции. Орнамент, символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.

Тема:Лоскутное шитьё.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья,

его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Тема: Технология выполнения простейших швов.

**6 класс.**

**Раздел: Технологии ведения дома. Интерьер жилого дома (4 ч.)**

Тема: Планировка жилого дома. Интерьер жилого помещения. Декоративное оформление интерьера.

Тема: Комнатные растения в интерьере квартиры. Технология выращивания комнатных растений.

**Раздел: Кулинария (10 ч.)**

В виду отсутствия материальной базы для проведения практической части уроков раздела «Кулинария» учебные занятия проводятся с использованием электронных образовательных ресурсов.

Тема: Физиология питания.

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы "B".Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий

Тема: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Тема: Технология приготовления первых блюд. Аукцион рецептов.

Тема: Сервировка стола. Этикет.

Правила сервировки стола к обеду. Правила этикета.

**Раздел: Создание изделий из текстильных материалов (16 ч.)**

В виду отсутствия материальной базы для проведения практической части уроков раздела «Создание изделий из текстильных материалов» учебные занятия проводятся с использованием электронных образовательных ресурсов.

**Материаловедение**

Тема: Химические волокна.

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искус­ственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида перепле­тения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

Определение волокнистого состава из натуральных химических волокон.

**Машиноведение.**

Тема :. Общие сведения о соединении деталей в изделии.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и ма­шин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швей­ной машины. Принцип образования двухниточного машин­ного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагооб­разной строчки для художественного оформления изделий.

**Конструирование и моделирование.**

Тема: Из истории одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. По­следовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особеннос­ти моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Подготовка выкройки.

**Технология швейных изделий.**

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка низа рукавов, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подборта. Перенос кон­турных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработ­ка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения при­мерки, выявление и исправление дефектов изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка ка­чества готового изделия.

Примерный перечень изделий:ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

**Раздел:Художественные ремёсла (14 ч).**

Вязание крючком и спицами. Инструменты и материалы для вязания крючком и спицами. Подготовка материалов к работе. Услов­ные обозначения, применяемые при вязании. Вы­бор крючка и спиц в зависимости от ниток и узора. Определение ко­личества петель и ниток. Технология выполнения различ­ных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

Заготовка современных и старинных узоров и орнамен­тов.

Изготовление образцов вязания крючком и спицами.

**Раздел: Технологии творческой и опытнической деятельности (4 ч.).**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Этапы выполнения проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации.

**7 класс.**

**Раздел: Технологии ведения дома – 6 ч.**

**Технологии домашнего хозяйства (2 ч.)**

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища.

**Электротехника (2 ч.)**

Бытовые электроприборы (современный многофункциональный пылесос, кондиционер, ионизатор – очиститель воздуха, озонатор. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии.

**Творческие проекты (2 ч.).**

«Разработка системы освещения квартиры».

«Разработка системы освещения и обогрева аквариума, живого уголка или домашней оранжереи.

**Раздел: Кулинария (14 ч.)**

В виду отсутствия материальной базы для проведения практической части уроков раздела «Кулинария» учебные занятия проводятся с использованием электронных образовательных ресурсов.

Тема. Физиология питания.

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продуты. Источ­ники и пути проникновения болезнетворных микробов в ор­ганизм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболева­ния, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Тема. Изделия из теста.

*Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста.* Виды теста. Рецептура и технология приго­товления теста с различными видами разрыхлителей. Влия­ние соотношения компонентов теста на качество готовых из­делий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, биск­витного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Пельмени и вареники.* Состав теста для пельменей и варе­ников и способы его приготовления. Инструменты для рас­катки теста. Способы защипывания краев пельменей и варе­ников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Тема: Сладкие блюда и десерты.

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовле­ния желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пи­рогов. Технология приготовления компота из свежих, суше­ных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фрукта­ми. Исходные продукты, желирующие и ароматические ве­щества, используемые для приготовления кремов и мороже­ного. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

**Раздел: Создание изделий из текстильных материалов (13 ч.)**

**Материаловедение.**

Тема: Химические волокна.

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искус­ственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида перепле­тения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

Определение волокнистого состава из натуральных химических волокон.

**Конструирование и моделирование.**

Тема: Из истории одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. По­следовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особеннос­ти моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Подготовка выкройки.

**Машиноведение.**

В виду отсутствия материальной базы для проведения практической части уроков раздела «Создание изделий из текстильных материалов» учебные занятия проводятся с использованием электронных образовательных ресурсов.

Тема :. Общие сведения о соединении деталей в изделии.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и ма­шин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швей­ной машины. Принцип образования двухниточного машин­ного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагооб­разной строчки для художественного оформления изделий.

***Раздел* : Технология изготовления поясных швейных изделий.**

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Технология обработки деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Технология стачивания деталей юбки. Технология обработки застежки. Технология обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Раскладка выкройки и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя.

**Раздел: «Художественные ремёсла» (16 ч.)**

Тема: свободная роспись по ткани*.*

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Тема: Вышивка.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки.

Тема: Инструменты и приспособления для вышивания.

Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Тема: Способы перевода рисунка на ткань.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы.

Тема: Виды вышивки.

Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Вышивка гладью. Вышивка лентами

**8 класс**

**Раздел « Технологии домашнего хозяйства» (2 ч.)**

**Тема 1 . Экология жилища (1 ч.)**

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды.

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

**Тема 2 . Водоснабжение и канализация в доме (1 ч.)**

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водо- снабжения 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

**Раздел «Электротехника» (12 ч.)**

**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.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. 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 их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. 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 и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.

**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 и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

**Раздел «Семейная экономика» (6ч.)**

**Тема. 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 построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей 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.* Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в це- лях 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» (4ч.)**

**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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* 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 само- определения.

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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 8 ч.**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

*Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

*Варианты творческих проектов:* «Семейный бюджет»,

«Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

**Раздел «Общая технология».**

**5 класс.** Тема «Сущность технологии в производстве. Виды технологий» - 1 час.

**6 класс** Тема «Общая характеристика производства» - 1 час.

**7класс.** Тема «Механизация, автоматизация и роботизация современного производства»- 1 час.

**8 класс** Тема «Современные и перспективные технологии 21 века» - 1 час;

Тема «Актуальные и перспективные технологии транспорта» - 1 час.

**Раздел «Социально – экономические технологии».**

**5 класс.** Тема «Сущность и особенности социальных технологий» - 1 час.

**6 класс.** Тема «Строительная отрасль региона» - 1 час.

**7 класс**. Тема «Работа и энергия» - 1 час;

«Информация и ее виды» - 1 час;

«Автоматизированное производство» - 1 час.

**8 класс.** Тема «Сферы производства и разделение труда» - 2 часа;

«Профессиональное образование и профессиональная карьера» - 2 часа.

**Раздел «Сельскохозяйственные технологии».**

**5 класс** - 15 часов в год.

**6 класс** – 18 часов

**7 класс** – 15 часов.

**Тематическое планирование уроков технологии**

**в 5 классе.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема раздела | Кол.  час. | Практ. раб. | Лабор. раб. | К/р |
| 1. | Сельскохозяйственные технологии. | 15 | 8 | 1 |  |
| 2. | Общая технология. | 1 |  |  |  |
| 3. | Технологии домашнего хозяйства. | 6 | 1 | 1 |  |
| 4. | Кулинария. | 8 | 3 | 3 |  |
| 5. | Создание изделий из текстильных материалов. | 20 | 4 | 5 | 1 |
| 6. | Художественные ремёсла. | 16 | 7 |  | 1 |
| 8. | Социально- экономические технологии. | 1 |  |  |  |
| 9. | Электротехника. | 1 |  |  |  |
| 10. | Технологии творческой и опытнической деятельности. |  |  |  |  |
|  |  | 68 | 23 | 10 | 2 |

**Тематическое планирование уроков технологии**

**в 6 классе.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема раздела | Кол.  час. | Практ. раб. | Лабор. раб. | К/р |
| 1. | Сельскохозяйственные технологии. | 18 | 14 |  |  |
| 2. | Общая технология. | 1 |  |  |  |
| 3. | Технологии домашнего хозяйства. | 4 | 2 |  |  |
| 4. | Кулинария. | 10 | 3 | 4 |  |
| 5. | Создание изделий из текстильных материалов. | 16 | 10 | 1 | 1 |
| 6. | Художественные ремёсла. | 14 | 5 |  |  |
| 7. | Социально- экономические технологии. | 1 |  |  |  |
| 8. | Технологии творческой и опытнической деятельности. | 4 |  |  | 1 |
|  |  | 68 | 34 | 5 | 2 |
|  |  |  |  |  |  |

**Тематическое планирование уроков технологии**

**в 7 классе.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема раздела | Кол.  час. | Практ. раб. | Лабор. раб. | К/р |
| 1. | Сельскохозяйственные технологии. | 15 | 9 |  | 1 |
| 2. | Общая технология. | 1 |  |  |  |
| 3. | Технологии домашнего хозяйства. | 2 | 1 |  |  |
| 4. | Кулинария. | 14 | 3 | 2 |  |
| 5. | Создание изделий из текстильных материалов. | 13 | 7 | 1 | 1 |
| 6. | Художественные ремёсла. | 16 | 7 |  |  |
| 7. | Социально- экономические технологии. | 3 |  |  |  |
| 8. | Технологии творческой и опытнической деятельности. | 2 |  |  |  |
| 9. | Электротехника | 2 |  |  |  |
|  |  | 68 | 27 | 3 | 2 |

**Тематическое планирование уроков технологии**

**в 8 классе.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема раздела** | Кол.  час. | Практ. раб. | Лабор. раб. | К/р |
| 1. | Общая технология | 2 |  |  |  |
| 2. | Технологии домашнего хозяйства | 2 | 1 |  |  |
| 3. | Социально – экономические технологии. | 4 |  |  | 1 |
| 4. | Технологии творческой и опытнической деятельности. | 8 | 2 |  |  |
| 5. | Электротехника. | 12 | 3 |  | 1 |
| 6. | Семейная экономика. | 6 | 2 |  |  |
|  |  | 34 | 8 |  | 2 |