Приложение к основной образовательной программе

основного общего образования (ООП ООО)

МОУ ИРМО «Листвянская СОШ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по ТЕХНОЛОГИИ**

**5-8 КЛАССЫ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Планируемые Результаты**

**5 Класс**

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической

деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая

энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную

или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических

ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или

разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

*В познавательной сфере*:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей

их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического

представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и

технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере*:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15) 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;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере*:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере*:

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном

творчестве;

16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и

др.;

17) применение методов художественного проектирования одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19) соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере*:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

*2*) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) 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.

**Планируемые результаты 6 класс**

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической

деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая

энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную

или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических

ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или

разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

*В познавательной сфере*:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей

их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического

представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и

технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере*:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15) 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;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере*:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере*:

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном

творчестве;

16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и

др.;

17) применение методов художественного проектирования одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19) соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере*:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

*2*) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) 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

**Планируемые результаты 7 класс**

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической

деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая

энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную

или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических

ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или

разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

*В познавательной сфере*:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей

их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического

представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и

технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере*:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15) 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;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере*:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере*:

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном

творчестве;

16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и

др.;

17) применение методов художественного проектирования одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19) соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере*:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

*2*) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) 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.

**Содержание программы 5 класс**

**Раздел 1Кулинария (12 ч).**

**Тема 1 Физиология питания. Санитария и гигиена ( 2 ч).**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей .Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

**Практические работы**

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих  суточную потребность человека в витаминах.

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

**Варианты объектов труда.**

Таблицы, справочные материалы

Рабочее место бригады на кухне. .

**Тема 2 Технология приготовления пищи. Бутерброды и горячие напитки**

**Основные теоретические сведения**

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

**Практические работы**

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

**Варианты объектов труда.**

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

**Тема 3Блюда из яиц**

**Основные теоретические сведения**

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

**Практические работы**

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

**Варианты объектов труда.**

Омлет, яичница, вареные яйца.

**Тема 4 Блюда из овощей**

**Основные теоретические сведения**

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

**Практические работы**

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

**Варианты объектов труда.**

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

**Тема 5Сервировка стола  (2 ч).**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

**Варианты объектов труда.**

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

**Тема 6 Заготовка продуктов  (2 ч).**

**Основные теоретические сведения**

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

**Практические работы**

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

**Варианты объектов труда.**

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

**Раздел 2 Создание изделий из конструкционных, текстильных и поделочных  материалов (42 ч).**

**Тема 1Рукоделие. Художественные ремесла . Вышивка (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

**Практические работы**

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

**Варианты объектов труда.**

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

**Тема 2 Узелковый батик (2 ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

**Практическая  работа:**

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

**Варианты объектов труда.**

Салфетки. Шарфик. Кепка

**Тема 3 Декоративная обработка древесины. Изготовление простейших изделий из пиломатериалов.( 2 ч)**

**Основные теоретические сведения**.

Понятие о технологическом процессе. Последовательность действий по обработке заготовок и сборки их в изделие.

Практическая работа Выпиливание деталей лобзиком. Выбор формы и размера коробки для рукоделия. Сборка простейших конструкций из фанеры.

**Варианты объекта труда**

Коробка для рукоделия, шкатулка.

**Тема 4 Элементы материаловедения  (6 ч).**

**Основные теоретические сведения**

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. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

**Практические работы**

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

**Варианты объектов труда.**

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Конструкционные материалы Древесные материалы

**Основные теоретические сведения**

Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов. Устройство верстака.

**Практическая работа**

Определение пород древесины по образцам. Пробная обработка древесины различными инструментами.

**Варианты объектов труда**

Образцы древесины.

**Тема 5 Элементы машиноведения  (8 ч).**

**Основные теоретические сведения**

Виды передач поступательного, колебательного и 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.

**Практические работы**

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

**Варианты объектов труда.**

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Механизмы технологических машин

**Тема 6 Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 ч).**

**Основные теоретические сведения**

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

**Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

**Варианты объектов труда.**

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

**Тема 7 Технология изготовления рабочей одежды (12 ч).**

**Основные теоретические сведения**

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

**Практические работы**

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса  и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Варианты объектов труда.**

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

**Раздел 3 Технологии ведения дома (4 ч).**

**Тема 1 Эстетика и экология жилища ( 4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

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 ней. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.  Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

**Практические работы:**

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

**Варианты объектов труда.**

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

**Раздел 4Творческие, проектные работы (12ч).**

**Основные теоретические сведения**

Краткие сведения о понятии «проект». Правила и алгоритм создания творческого проекта. Выбор тем для творческих проектов.

**Практические работы:**

Создание творческих проектов.

**Варианты объектов труда.**

 Проектировка кухни, сувениры, кухонная прихватка , салфетка с элементами вышивки.

**Содержание программы 6 класс**

**Раздел 1 Кулинария (14 ч)**

**Тема1 Физиология питания (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.***

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

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.

***Практические работы***

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементов.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы**.**

**Тема2 Технология приготовления пищи . Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч.)**

***Основные теоретические сведения*** 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.

***Практические работы***

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

**Тема3 Блюда из рыбы и морепродуктов (2ч.)**

***Основные теоретические сведения***

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 морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

***Практические работы***

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

**Тема4 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения***

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 В.

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.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

***Практические работы***

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

***Варианты объектов труда.*** Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы , макаронные изделия.

**Тема5 Изделия из жидкого теста и сладкие блюда (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлите­ли теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания тес­та и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Вли­яние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

***Практические работы***

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

***Варианты объектов труда.*** Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

**Тема 6 Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Расчет количества и состава продуктов для похода. Обес­печение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены «в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологи­ческие мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

***Практические работы***

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

**Тема 7 Заготовка продуктов (2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Основные способы простейшей пе­реработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Техноло­гия приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природ­ных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиени­ческие требования к подготовке перерабатываемой продукции.

***Практические работы*.** Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

***Варианты объектов труда.*** Свежая капуста, морковка.

**Раздел 2 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26 ч)**

**Тема1 Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

***Практические работы.***

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

***Варианты объектов труда.*** Ткань*.*

**Тема 2 Создание изделий из поделочных материалов (8 ч.)**

***Основные теоретические сведения.*** Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

***Практические работы.*** Изготовление изделия из вторичного сырья***.*** Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.

***Варианты объектов труда.*** Пластмасса. Полиэтилен.

**Тема 3Элементы материаловедения. Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них (2 ч)**

***Основные теоретические сведения****.* Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

***Практические работы.*** «Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

***Варианты объектов труда****.*  Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

**Тема 4 Пиломатериалы. Древесные материалы (2ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.

***Практические работы***

### Изучение пороков древесины.

### *Варианты объектов труда*

Образцы пород древесины с различными пороками.

**Тема 5 Элементы машиноведения. Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины (2 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

***Практические работы***

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей.

Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

### *Варианты объектов труда*

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

**Тема 6 Машинные швы. Классификация краевых швов. (2 ч)**

### *Основные теоретические сведения* Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.

***Практические работы. «****Выполнение образцов краевых швов».*

### *Варианты объектов труда*

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы краевых швов.

**Тема 7 Уход за швейной машиной. Виды передач. (2 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи.

***Практические работы***

Чистка и смазка швейной машины

### *Варианты объектов труда*

Швейная машина. Схемы, таблицы.

**раздел 3 Творческие проекты (10ч)**

**Тема1Творческие проекты(10ч)**

***Основные теоретические сведения****.* Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

***Практические работы****.* Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта.Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения.Разработка творческого проекта.Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

***Варианты объектов труда*.** Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка**.**

**Раздел 4 Технология ведения дома (4 ч.)**

**Тема 1 Эстетика и экология жилища (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения*.** История архитектуры и интерьера**.** Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

***Практические работы****.* Эскиз домашнего интерьера.

**Тема 2 Уход за одеждой, её ремонт (2ч)**

***Основные теоретические сведения****.* Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

***Практические работы****.* Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

***Варианты объектов труда****.* Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

**Раздел 5 Электротехнические работы (4 ч)**

***Тема1* Электротехнические работы (4ч)**

***Основные теоретические сведения****.* Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

***Практические работы****.* Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.

Подключение провода к вилке.

***Варианты объектов труда****.* Эл. Провода, вилка

**Раздел 6 Дизайн пришкольного участка (10 ч)**

***Тема 1* Дизайн пришкольного участка(10ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур , режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление.

 ***Практические работы.*** Тестирование

***Варианты объектов труда.*** Схемы, таблицы.

**Содержание программы 7 класс**

**Раздел 1 Культура питания (14ч)**

**Тема1 Физиология питания (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.***  Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пище­вые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях

***Практические работы.*** Работас таблицами«Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь**,** раздаточный дидактический материал.

**Тема 2 Мучные изделия виды теста (8 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Раз­рыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с элек­троплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделии. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.

***Практические работы.***

Художественное оформление изделий из соленого теста»

«Технологии приготовления соленого теста для различных изделий»,

«Основные приемы лепки из соленого теста»

«Технологии окраски соленого теста»

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь**,** раздаточный дидактический материал, мука, соленое тесто.

**Тема 3 Заготовка продуктов (4ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к суше. Хранение сушеных фруктов и овощей.

***Практическая работа*** «Сушка фруктов»

***Варианты объектов труда.* Рабочая тетрадь,** раздаточный дидактический материал.

**Раздел 2 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч)**

 **Тема 1 Рукоделие. Художественные ремесла****(4 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу.

Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

***Практические работы*** «Перевод рисунка на фольгу»

« Изготовление изделия рифление на фольге»

***Варианты объектов труда.*** Фольга, картон, ручка.

**Тема 2 Создание изделий из поделочных материалов (10 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Мате­риалы и инструменты, со­ставление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материа­лов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Под­бор инструментов, приспо­соблений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки на­значению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

***Практические работы*** «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»

«Основные приемы и узлы макраме»

«Разработка технологической карты по плетению амулета »

«Изготовление изделия из тесьмы- денечки »

«Художественная обработка ручки тесьмой»

«Плетение кашпо»

***Варианты объектов труда.*** Тесьма, шнур, нитки, ленточки

**Тема 3 Элементы материаловедения . Химические волокна и ткани из них (2ч)**

***Основные теоретические сведения*** Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

***Практические работы.***Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

***Варианты объектов труда****.* Образцы тканей из химических волокон.

**Тема 4 Характеристика тканей по назначению (2ч)**

***Основные теоретические сведения****.* Классификация тканей по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению. Сложные переплетения нитей в тка­нях. Определение раппор­та в сложных переплете­ниях. Уход за одеждой

***Практические работы****.*

Составление коллекции тканей по назначению. Изготовление макетов сложных переплетений.

***Варианты объектов труда****.* Образцы различных тканей.

**Тема 5 Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов (2ч)**

***Основные теоретические сведения****.* Виды, свойства и назначение сталей. Основные приёмы термообработки.

***Практические работы****.* Пробная обработка образцов закалённой и незакалённой сталей.

***Варианты объектов труда****.* Образцы закалённой и незакалённой сталей.

**Тема 5 Элементы машиноведения. Швейная машина и приспособления к ней (2ч)**

***Основные теоретические сведения*** Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.

***Практические работы*** «Установка приспособлений»

***Варианты объектов труда*** Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

**Тема 6** **Схемы механических устройств. Прочтение схем (2ч)**

***Основные теоретические сведения*** Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах.

***Практические работы*** Чтение схем

***Варианты объектов труда*** Шейная машина, таблицы, схемы

**Раздел 3 Технология ведения дома ( 4 ч)**

**Тема 1 Экология жилища. Фильтрация воды (2ч)**

 ***Основные теоретические сведения***

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды.

***Практические работы***

«Определения уровня загрязненности воды»

***Варианты объектов труда*** Вода, фильтр.

**Тема 2 Роль комнатных растений в интерьере.(2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновид­ности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий ***.***

***Практические работы*** «Подбор и посадка растений»

***Варианты объектов труда*** Рассада, почва,

**Раздел 4 Электротехнические работы (6 ч)**

**Тема1 Электроосветительные приборы. (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения*** .Значимость и виды электроосветительных прибо­ров. Пути экономии элек­троэнергии. Лампы нака­ливания и люминесцент­ные лампы дневного света, их достоинства, недостат­ки и особенности эксплуа­тации. ТБ

***Практические работы***

«Подбор бытовых приборов»

***Варианты объектов труда***  Бытовые осветительные приборы, лампы. Таблицы, схемы.

**Тема 2 Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства(2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение про­стейших схем автоматики . Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безо­пасности.

***Практические работы*** «Составление схем автоматики»

***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы.

**Тема 3 Электроприборы, человек и окружающая среда (2ч )**

***Основные теоретические сведения*** Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности

***Практические работы презентация***

«Влияние электронных приборов на окружающую среду»

***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы, учебник.

**Раздел 5 Творческие проектные работы (12 ч)**

**Тема 1 Этапы творческого проекта. Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера (4 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизай­нерской задачи с примене­нием компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответст­вующим критериям и ин­струментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для вы­полнения учебного про­екта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Коррек­тировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора ре­шений.

***Практические работы презентация***

«Выбор и обоснование проблемы, дизай­нерской задачи с примене­нием компьютера» «Дизайн анализ»

«Работа с журналами, разработка рисунка».

***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы, учебник.

**Тема 2 Экономическое и экологическое обоснование проекта (4 ч)**

 ***Основные теоретические сведения*** Экологическое обоснова­ние. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

***Практические работы презентация*** «Расчет себестоимости проекта»

***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы, учебник.

**Тема 3 Защита проекта(4 ч)**

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

**Раздел 6 Дизайн пришкольного участка (8 ч)**

**Тема 1 Обустройство пришкольного участка. Цветочно- декоративные растения. (2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений

**Практические работы** « Разработка плана – обустройство пришкольного участка»

«Эскиз проект – обустройство пришкольного участка»

***Варианты объектов труда:*** учебник, рассада, схемы, таблицы.

**Тема 2 Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки (2ч)**

***Основные теоретические сведения*** Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности со­блюдения сроков посадки и уборки

**Практические работы** « Составление графика посадки овощей »

***Варианты объектов труда:*** учебник, рассада, схемы, таблицы.

**Тема 3 Защита растений от неблагоприятных факторов (2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.

***Практические работы***

«Исследование климатических условии для выращивания овощных культур»

«Исследование экологических условии для выращивания овощных культур»

«Исследование биологических условии для выращивания овощных культур»

***Варианты объектов труда*** Почва, растения.

**Анализ формирования культуры труда. (2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Обсуждение формирования культу­ры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее. Подведение итогов.

***Практические работы*** Тестирование

***Варианты объектов труда*** Схемы, таблицы.

**Планируемые результаты 8 класс**

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической

деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая

энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную

или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических

ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или

разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

*В познавательной сфере*:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей

их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического

представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и

технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере*:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15) 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;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере*:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере*:

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном

творчестве;

16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и

др.;

17) применение методов художественного проектирования одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19) соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере*:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

*2*) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) 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.
* ***Содержание программы 8 класс***
* ***Раздел 1 Семейная экономика (4 ч)***
* ***Тема 1 Семейная экономика (4 ч)***
* Основные теоретические сведения
* Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.
* Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия, «патент». Фор­мы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.
* Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социаль­ные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирами­да потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классифика­ция покупок. Анализ необходимости покупки. Потребитель­ский портрет вещи. Правила покупки.
* Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи серти­фикации. Виды сертификатов.
* Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды тор­говых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Инфор­мация, заложенная в штрихкоде.
* Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сба­лансированный, дефицитный, избыточный. Структура семей­ного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды дохо­дов и расходов семьи.
* Понятие «культура питания». Сбалансированное, рацио­нальное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расход­ная книга.
* Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.
* Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях пред­принимательства. Правила расчета стоимости продукции садо­вого участка.
* ***Практические работы.***
* Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников.
* Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицатель­ных потребительских качеств вещей.
* Анализ сертификата соответствия на купленный товар.
* Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определе­ние по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.
* Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.
* Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.
* Составление бухгалтерской книги расходов школьника.
* Расчет площади для выращивания садово-огородных куль­тур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации уро­жая. Расчет стоимости продукции садового участка.
* ***Варианты объектов труда.***
* Сертификат соответствия на то­вар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект сниже­ния затрат на оплату коммунальных услуг. Бухгалтерская книга расходов школьника.
* **Раздел 2 Строительные ремонтно-отделочные работы - (8 ч).**
* **Тема 2Виды технологий строительных отделочных работ (1 ч)**
* *Основные теоретические сведения*
* Знакомство учащихся со строи­тельством как с отраслью производства.
* Элементы зданий и сооружений и их назначение.
* Виды технологий строительных работ (земляные работы, подготовительные, монтажные, столярно-плотничные, отделоч­ные). Их назначение на каждой стадии строительства.
* Ознакомление учащихся с малярными работами в доме, с оклейкой стен обоями, со штукатурными работами. Дефекты стен, потолков в нежилом и жилом помещениях и способы их устра­нения.
* Введение в специальность строителя - отделочника. Ознаком­ление учащихся с организацией работы строителя-отделоч­ника.
* Экскурсия. На объект гражданского или промышленного строительства. Наблюдение за состоянием отделки стен в шко­ле, в квартире.
* Варианты объектов труда.
* Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.
* **Тема 3Основы технологии оклейки стен обоями (1 ч)**
* *Основные теоретические сведения*
* Классификация обоев в зависимости от их качества. Выбор обоев в зависимости от освещенности помещения и его размеров. Расчет нужного количества обоев.
* Инструменты, приспособления и оборудование для оклейки поверхностей обоями.
* Подготовка поверхностей для их оклейки обоями.
* Клеи для обойных работ. Приготовление клейстера в домаш­них условиях.
* Последовательность оклейки поверхностей обоями.
* Особенности оклейки обоями поверхностей, на которых на­ходится электрическая арматура.
* Ремонт обоев в поврежденных местах, чистка обоев, удаление пятен.
* Практические работы
* Выполнение работ, изложенных в теоретических сведениях.
* Варианты объектов труда.
* Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.
* **Тема 4 Основы технологии штукатурных работ (1 ч)**
* *Основные теоретические сведения*
* Виды вяжущих материалов, используемых в строительстве (известь, глина, гипс, цемент). По­нятие о строительном растворе. Марки цементов. Приготовление растворов на производстве и в домашних условиях.
* Подготовка поверхностей под оштукатуривание. Особенность подготовки под оштукатуривание деревянных стен.
* Понятие о слоях штукатурного раствора (обрызг, грунт, накрывка).
* Инструмент и приспособления для штукатурных работ.
* Технология штукатурных и ремонтных работ. Знакомство с различными приемами нанесения раствора на стену, его разрав­нивания и заглаживания.
* Практические работы
* Упражнения по выполнению ра­бот, изложенных в теоретических сведениях.
* Варианты объектов труда.
* Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.
* **Тема 5 Основы технологии плиточных работ (1 ч)**
* *Основные теоретические сведения*
* Знакомство с материалами для плиточных работ. Плитки для полов. Керамические плитки *для* внутренней облицовки стен и перегородок. Фигурные плитки для «бесшовной» облицовки и майоликовые плитки. Фасадные плитки.
* Приготовление растворов и мастик для плиточных работ.
* Инструмент и приспособления для плиточных работ. Расчет количества материалов в зависимости от размеров помещения. Технология плиточных работ. Изготовление маяков. Приемы ук­ладки плиток на полу и стенах. Затирка швов.
* Практические работы
* Упражнения по. выполнению работ, изложенных в теоретических сведениях.
* Варианты объектов труда.
* Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.
* **Тема 6 Основы технологии малярных работ (1 ч)**
* *Основные теоретические сведения*
* Определение малярной краски. Типы красок (известковые, клеевые, масляные, эмали). При­менение олифы в малярных работах. Проверка качества олифы.
* Инструменты и приспособления для малярных работ. Типы кистей: маховые, кисти-ручники, флейцы. Их назначение и при­емы работы. Уход за кистями. Подготовка поверхностей к окрас­ке. Грунтовка и шпаклевка. Типы грунтовочных составов под раз­личные типы окрасочных составов. Приемы работы шпателем.
* Технология окраски. Выбор цвета окраски помещения в зависимости от назначения, размера, формы и освещенности ком­наты. Подготовка краски. Нанесение краски на обрабатываемую поверхность. Приемы нанесения краски на горизонтальную, вер­тикальную поверхности. Особенности нанесения краски на уз­кие поверхности (переплеты, обвязки дверей, плинтусы).
* Использование растворителей для эмалевых красок.
* Малая механизация для малярных работ. Конструкция и работа пистолетов-распылителей и краскопультов.
* Покрытие окрашенной поверхности масляным лаком.
* Практические работы
* Упражнения по выполнению работ, изложенных в теоретических сведениях.
* Варианты объектов труда.
* Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.
* **Тема 7Устройство и простейший ремонт сантехники (1 ч)**
* *Основные теоретические сведения*
* Понятие о санитарно-водопро- водной сети. Водопроводные краны. Краны, применяемые на внут­ренних водопроводах. Конструкции вентильных кранов и прин­цип их работы. Причины подтекания крана. Ремонт крана. Трубы. Виды труб, применяемые для газо- и водопроводных внутри- комнатных устройств и канализации. Сгибание труб. Устранение подтекания в резьбовых соединениях труб и в раструбных соеди­нениях. Общее понятие о канализационной системе в квартире. Конструкции сифонов и их прочистка. Общее устройство смыв­ного бачка и принцип его работы. Неисправности в работе сифо­на и их устранение.
* Практические работы
* 1. Ремонт водопроводного крана. Перекрытие подачи воды перед ремонтируемым участком. Раз­борка крана, замена прокладки золотника, изготовление новой набивки сальника; 2. Заделка трещин в трубах замазкой. Сгиба­ние труб холодным способом. Заделка резьбовых соединений труб уплотнительным материалом (льняным или конопляным волок­ном с густой суриковой или цинково-белой краской); 3. Разбор­ка и сборка сифона и смывного бачка. Прочистка (при необхо­димости) сифона. Ремонт деталей смывного бачка.
* Варианты объектов труда.
* Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.
* **Тема 8Технология установки врезного замка(1ч)**
* *Основные теоретические сведения*
* Технология установки врезного замка. Разметка и выборка гнезда под врезной замок. Разметка и установка запорной планки.
* Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.
* Практические работы
* Установка врезного замка.
* Варианты объектов труда.
* Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.
* Врезной замок.
* ***Раздел 3Электротехнические устройства (4час).***
* ***Тема 9 Электротехнические устройства (4)***
* Основные теоретические сведения
* Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.
* Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Бытовые электрические приборы. Правила эксплуатации. Правила безопасности при пользовании ими.
* Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.
* Практические работы
* Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности. Разработка плаката по элекробезопасности.
* Варианты объектов труда
* Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.
* ***Раздел 4Рукоделие. Художественные ремесла (4 час).***
* ***Тема 10 Вязание крючком***
* Основные теоретические сведения
* Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Способы вязания изделий по кругу. Чтение схем вязания. Приемы вязания крючком изделий по кругу. Вязание ажурного полотна.
* Практические работы
* Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.
* Варианты объектов труда.
* Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.
* **Раздел 5Творческий проект (10 ч)**
* ***Тема 11Правила оформления пояснительной записки (2 ч)***
* Структура творческого проекта (пояснительная записка, творческая работа – изделие, защита проекта). Правила оформления титульного листа пояснительной записки. Основные разделы пояснительной записки: обоснование возникшей проблемы и потребности, схема обдумывания, банк идей, эскизная проработка базового варианта, технология изготовления изделия, экономическое обоснование, самооценка). Правила составления списка использованной литературы.
* ***Тема 12 Практическая работа по проекту (6 ч)***
* Технологический этап проекта. Обоснование выбора материалов и инструментов для работы. Правила безопасной работы с инструментами. Экологичность проекта. Технологическая карта изготовления изделия. Расчет себестоимости изделия. Изготовление изделия. Контроль качества.
* Конструкторский этап проекта. Разработка чертежей и эскизов для изготовления изделия. Материалы, инструменты и приспособления для работы. Правила техники безопасности. Санитарно-гигиенические требования.
* Технология изготовления изделия. Контроль качества. Экологическое обоснование. Экономическое обоснование. Реклама. Самооценка.
* ***Тема 13 Защита проекта (2 ч)***
* Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, формулировка конкретной задачи, самооценка проделанной работы и качества изделия.
* Предложение вниманию жюри технологической карты изготовления изделия, экономического расчета.
* **Раздел 6 Дизайн пришкольного участка (4 ч)**
* ***Тема 14Принципы планировки. Создание микроландшафта (1 ч)***
* *Основные теоретические сведения*
* Особенности микрорельефа
* Практические работы
* Выполнение эскиза планировки пришкольного участка.
* Варианты объектов труда
* Эскиз пришкольного участка.
* ***Тема 15Проектирование зеленных насаждений (1 ч)***
* *Основные теоретические сведения*
* История развития зеленого строительства. Проектирование зеленных насаждений. Элементов плетения для создания заборов. Растения и кустарники, применяемые для создания живых изгородей и бордюров; уход за ними и обрезка.
* Практические работы
* Выполнение эскиза ограждения пришкольного участка.
* Варианты объектов труда
* Эскиз ограждения пришкольного участка.
* ***Тема 16 Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала (2ч)***
* *Основные теоретические сведения*
* Этапы проектирования цветников. Технология изготовления ваз, цветников, кашпо.
* Практические работы
* Изготовление форм из жести для декоративной плитки, изготовление и декоративное оформление переносных цветников, ваз.
* Варианты объектов труда
* Цветники, вазы.
* ***Тема 17 Выполнение группового творческого проекта***
* ***«Создание микроландшафта пришкольного участка» (2 ч)***
* *Основные теоретические сведения*
* Этапы проектирования . Технология изготовления ваз, цветников, кашпо.
* Практические работы
* Создание эскизов и макетов элементов *микроландшафта пришкольного участка*
* Варианты объектов труда
* Эскизы Цветники, вазы.

**Тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов |
|
|  **Раздел 1. Кулинария (12 час).**  |
| 1-2 | Физиология питания. Санитария и гигиена. | 2  |
| 3-4 | Технология приготовления пищи. Бутерброды и горячие напитки | 2 |
| 5-6 | Блюда из яиц | 2 |
| 7-8 | Блюда из овощей | 2 |
| 9-10 | Сервировка стола . | 2 |
| 11-12 | Заготовка продуктов . | 2 |
| **Раздел 2 Создание изделий из конструкционных, текстильных и поделочных материалов (42 час).** |
| 13-16 | Рукоделие. Художественные ремесла. Вышивка  | 4 |
| 17-18 | Узелковый батик  | 2 |
| 19-20 | Декоративная обработка древесины. Изготовление простейших изделий из пиломатериалов. | 2 |
| 21-26 | Элементы материаловедения . | 6 |
| 27-34 | Элементы машиноведения . | 8 |
| 35-42 | Конструирование и моделирование рабочей одежды . | 8 |
| 43-54 | Технология изготовления рабочей одежды . | 12 |
| **Раздел 3 Технологии ведения дома (4 час).** |
| 55-58 | Эстетика и экология жилища  | 4 |
| **Раздел 4Творческие, проектные работы (10час).** |
| 59 | Творческие, проектные работы | 10 |
| Итого 68 часов |

**Тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов |
|
| **Раздел 1. Кулинария (14 ч)** |
| 1. | Физиология питания  | 2 |
| 2. | Технология приготовления пищи . Блюда из молока и кисломолочных продуктов  | 2 |
|  3 | Блюда из рыбы и морепродуктов  | 2 |
| 4 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий  | 2 |
| 5 | Изделия из жидкого теста и сладкие блюда  | 2 |
| 6 | Приготовление обеда в походных условиях  | 2 |
| 7 | Заготовка продуктов  | 2 |
| **Раздел 2 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26 ч)** |
| 8 | Рукоделие. Художественные ремесла  | 10 |
| 9 | Создание изделий из поделочных материалов  | 8 |
| 10 | Элементы материаловедения. Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них  | 2 |
| 11 | Пиломатериалы. Древесные материалы  | 2 |
| 12 | Машинные швы. Классификация краевых швов.  | 2 |
| 13 | Уход за швейной машиной. Виды передач.  | 2 |
| **Раздел 3 Творческие проекты(10ч)** |
| 14 | **Творческие проекты** | 10 |
| **Раздел 4 Технология ведения дома (4 ч.)** |
| 15 | Эстетика и экология жилища  | 2 |
| 16 | Уход за одеждой, её ремонт  | 2 |
| **Раздел 5 Электротехнические работы (4 ч)** |
| 18 | Электротехнические работы  | 4 |
| **Раздел 6 Дизайн пришкольного участка (10 ч)** |
| 19 | Дизайн пришкольного участка  | 10 |
| Итого 68 часов |

**Тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов |
|
| **Раздел 1. Культура питания (14ч)** |
| 1. | Физиология питания  | 2 |
| 2. | Мучные изделия виды теста  | 8 |
| 3 | Заготовка продуктов  | 4 |
| **Раздел 2 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч)** |
| 4 | Рукоделие. Художественные ремесла | 4 |
| 5 | Создание изделий из поделочных материалов  | 10 |
| 6 | Элементы материаловедения. Химические волокна и ткани из них  | 2 |
| 7 | Характеристика тканей по назначению  | 2 |
| 8 | Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов  | 2 |
| 9 | Элементы машиноведения. Швейная машина и приспособления к ней  | 2 |
|  | Схемы механических устройств. Прочтение схем  | 2 |
| **Раздел 3 Технология ведения дома ( 4 ч)** |
| 10 | Экология жилища. Фильтрация воды  | 2 |
| 11 | Роль комнатных растений в интерьере. | 2 |
| **Раздел 4 Электротехнические работы (6 ч)** |
| 12 | Электроосветительные приборы.  | 2 |
| 13 | Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства | 2 |
| 14 | Электроприборы, человек и окружающая среда  | 2 |
| **Раздел 5 Творческие проектные работы (12ч)** |
| 15 | Этапы творческого проекта. Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера  | 4 |
| 16 | Экономическое и экологическое обоснование проекта  | 4 |
| 17 | Защита проекта | 4 |
| **Раздел 6 Дизайн пришкольного участка (8 ч)** |
| 18 | Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения.  | 2 |
| 19 | Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки  | 2 |
| 20 | Защита растений от неблагоприятных факторов  | 2 |
| 21 | Анализ формирования культуры труда.  | 2 |
| Итого 68 часов |

**Тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов |
|
| ***Раздел 1 Семейная экономика (4ч)*** |
| 1 |  *Семейная экономика*  | 4 |
| **Раздел 2 Строительные ремонтно-отделочные работы - (8 ч).** |
| 2 | Виды технологий строительных отделочных работ  | 1 |
| 3 | Основы технологии оклейки стен обоями  | 1 |
| 4 |  Основы технологии штукатурных работ  | 1 |
| 5 |  Основы технологии плиточных работ  | 1 |
| 6 | Основы технологии малярных работ  | 1 |
| 7 | Устройство и простейший ремонт сантехники  | 1 |
| 8 | Технология установки врезного замка | 1 |
| ***Раздел 3Электротехнические устройства (4 час).*** |
| 9 |  Электротехнические устройства | 4 |
| **Раздел 4Рукоделие. Художественные ремесла (4 час).** |
| 10 |  Вязание крючком | 4 |
| **Раздел 5Творческий проект (10 ч)**  |
| 11 | Правила оформления пояснительной записки  | 2 |
| 12 |  Практическая работа по проекту  | 6 |
| 13 | Защита проекта  | 2 |
| **Раздел 6 Дизайн пришкольного участка (4 ч)**  |
| 14 | Принципы планировки. Создание микроландшафта  | 1 |
| 15 | Проектирование зеленных насаждений  | 1 |
| 16 |  Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала  | 2 |
| 17 |  Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»  | 2 |
| Итого 34 часов  |