ГОСУДАРСТЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА

«ОСНОВНАЯ ШКОЛА п.УСТЬ\_КАРА»

Рассмотрено: Утверждаю:

на заседании

педагогического совета Директор школы

Протокол № 1\_\_ Мужикова Е.М..

От «31» августа 2022г. . «31» августа 2022г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА***

***по технологии***

***«Технология ведения дома»***

***для 6-8класса***

***на 2022-2023 учебный год***

Разработана: на основе

примерной программы (авторы:

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко):

учителем Сафроновой Н.Я.

.

п.Усть-Кара

2022-2023 учебный год

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Технология» на 2022/23 учебный год для обучающихся 6-8го классов ГБОУ НАО «Основная школа п.Усть-Кара» разработана в соответствии с требованиями следующих документов:

1. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897) (ред. 21.12.2020).
3. Приказа Минпросвещения от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (распространяется на правоотношения с 1 сентября 2021 года).
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № 28.
5. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2.
6. Приказа Минпросвещения от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».
7. Учебного плана ГБОУ НАО «Основная школа п.Усть-Кара» на 2022/23 учебный год.
8. Положения о рабочей программе ГБОУ НАО «Основная школа п.Усть-Кара»

9. Технология ведения дома 5—8 классы. Концентрическая структура. Рабочие программы к линии УМК под редакцией Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.-3-е изд. Стереотип.-М.:Вентана –Граф, 2018.

Главная **цель** предмета «Технология» — подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности в условиях рыночной экономики, что предполагает***:***

* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются  следующие **задачи**:

* овладение обучающимися необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

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

Преподавание предмета «Технология» осуществляется  по направлениям: «Технологии ведения дома», «Технология».

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура  и эстетика труда;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;
* технологическая культура производства;
* история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
* распространенные технологии современного производства.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

**Место предмета в учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Программа предусматривает изучение предмета Технология в 5-7 классе в объеме 1 час в неделю, 34 учебные  недели, в 8 классе -1 час в неделю.

**Формы контроля.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Класс/формы контроля** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **Тест** | 3 | 3 | 3 | 5 |
| **Лабораторно –практическая работа** | 12 | 12 | 8 | 7 |
| **Промежуточная аттестация** | **1** | **1** | **1** | **1** |

**Требования к результатам обучения и освоения содержания курса «Технология»**

***Предметные результаты***освоения учащимися предме­та «Технология» в основной школе:

*в познавательной сфере:*

* осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения ме­тодов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствую­щих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ре производства;

*в трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

* оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ;

*в эстетической сфере:*

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

* практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное сотруд­ничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств  для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и пись­менной речью; построение монологических контекстных

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

***в физиолого-психологической сфере:***

* развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

**Содержание программы**

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела** | **Кол-во часов** |
| **1.** | Творческая проектная деятельность | **1** |
| **2.** | Оформление интерьера. Технология | **1** |
| **3.** | Кулинария | **5** |
| **4.** | Создание изделий из текстильных материалов | **17** |
| **5**. | Художественные ремёсла | **5** |
|  | **Промежуточная аттестация** | **1** |
| Итого | | **34** |

**Раздел 1. «Творческая проектная деятельность.» -1ч.Технологии творческой и опытнической деятельности»)**

***Тема. Исследовательская и созидательная деятельность*( 4 проекта)**

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовитель­ный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проекти­руемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конст­рукции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*«Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей се­мьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака».

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1 ч)**

***Тема. Интерьер кухни, столовой . Бытовые электроприборы*.**

**(1 ч)**

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

*Теоретические сведения.*Общие сведения о видах, принци­пе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприбо­ров на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электропри­борами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Раздел «Кулинария» (5 ч)**

***Тема. Приготовление и оформление бутербродов*.(1ч.)** Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостя­ми. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продук­тов для бутербродов, инструменты и приспособления для на­резки.

Особенности технологии приготовления и украшения раз­личных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бу­тербродов, условия и сроки их хранения.

***Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий(*1 ч)**

*Теоретические сведения.*Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продук­тов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Тех­нология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в ку­линарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология при­готовления блюд из макаронных изделий.

***Тема. Блюда из овощей и фруктов*(2 ч)**

*Теоретические сведения.*Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Под­готовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание). Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

***Тема****.****Блюда из яиц*(1 ч)**

*Теоретические сведения.*Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспо­собления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: при­готовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегу­стация блюд. Оценка качества.

***Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку*(1ч)**

*Теоретические сведения.*Меню завтрака. Понятие о кало­рийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

**Раздел 4.«Создание изделий из текстильных материалов» (17ч)**

***Тема. Свойства текстильных материалов.*(3 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

***Тема. Конструирование швейных изделий*(3 ч)**

*Теоретические сведения.*Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготов­ления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Рас­положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Осо­бенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкрой­ки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

***Тема. Швейная машина*(3 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нит­ками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с измене­нием длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

***Тема. Технология изготовления швейных изделий*(8ч)**

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособ­ления для ручных работ. Требования к выполнению ручных ра­бот. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, пря­мыми стежками, с помощью булавок.

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Пра­вила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), ре­зинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Итоговая проверочная работа

**6класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела** | **Кол-во часов** |
| **1.** | Технологии домашнего хозяйства | **8** |
| **2.** | Кулинария | **9** |
| **3.** | Создание изделий из текстильных материалов | **10** |
| **4.** | Художественные ремёсла. Вязание | **2** |
| **5.** | Исследовательская и созидательная деятельности (творческие проекты) | **4** |
|  | **Промежуточная аттестация** | **1** |
| **Итого** | | **34** |

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8ч)**

***Тема. Интерьер жилого дома*(3 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*Выполнение электронной презентации «Декоративное оформ­ление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор совре­менных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовле­ние макета оформления окон.

***Тема. Комнатные растения в интерьере*(4 ч)**

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюби­вые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук­куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, рас­тения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнат­ными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на суб­стратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений.

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

**Раздел «Кулинария» (16 ч). Творческий проект (1ч)**

***Тема****.****Блюда из мяса*(4 ч)**

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

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества тер­мической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

***Тема. Блюда из птицы*(3 ч)**

*Теоретические сведения.*Виды домашней и сельскохозяйст­венной птицы и их кулинарное употребление. Способы определе­ния качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Приготовление блюда из птицы.

***Тема. Заправочные супы*(1 ч)**

*Теоретические сведения.*Значение супов в рационе пита­ния. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление го­тового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Приготовление заправочного супа.

***Тема. Сервировка стола к обеду*(2 ч)**

*Теоретические сведения.*Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

***Повторение пройденного материала (1 ч)***

Итоговая проверочная работа по разделу

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (17 ч). Творческий проект (1ч)**

***Тема. Свойства текстильных материалов*(3 ч)**

*Теоретические сведения.*Классификация текстильных хими­ческих волокон. Способы их получения. Виды и свойства искус­ственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон.

***Тема. Конструирование швейных изделий*(3 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

***Тема. Моделирование швейных изделий*(2 ч)**

*Теоретические сведения.*Понятие о моделировании одеж­ды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горло­вины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по кос­тюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

***Тема. Швейная машина*(1 ч)**

*Теоретические сведения.*Устройство машинной иглы. Не­поладки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполад­ки в работе швейной машины, связанные с неправильным на­тяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора на­тяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пу­говицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

***Тема. Технология изготовления швейных изделий*(8 ч)**

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

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соедине­ния детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помо­щью прямых копировальных стежков.

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стач­ной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких дета­лей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, брете­лей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с за­стежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёж­ки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб­кой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструк­тор.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла» (3 ч)Творческий проект (1ч)**

***Тема. Вязание крючком*(3 ч)**

*Теоретические сведения.*Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вяза­нии. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор­ка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обо­значения, применяемые при вязании крючком. Вязание полот­на: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязы­вания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

**7класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела** | **Кол-во часов** |
|  | Технологии домашнего хозяйства | 2 |
|  | Электротехника | 1 |
|  | Кулинария | 4 |
|  | Создание изделий из текстильных материалов | 16 |
|  | Художественные ремёсла. Вышивание | 6 |
|  | Исследовательская и созидательная деятельность (творческие проекты)  **Промежуточная аттестация** | 5 |
| Итого | | 34 |

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

***Тема . Освещение жилого помещения.***

***Предметы искусства и коллекции в интерьере*(1ч)**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работ. Вы*полнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

***Тема. Гигиена жилища*(1 ч)**

*Теоретические сведения.*Значение в жизни человека со­блюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: еже­дневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их осо­бенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Ге­неральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

***Раздел «Электротехника»* ( 1 ч)**

***Тема. Бытовые электроприборы (2 ч)***

*Теоретические сведения.*Зависимость здоровья и самочув­ствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бы­товые приборы для уборки и создания микроклимата в помеще­нии. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Поня­тие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребно­стей и доходов семьи.

**Раздел «Кулинария» (4 ч.)**

***Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов*(1 ч)**

*Теоретические сведения.*Значение молока и кисломолоч­ных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) моло­ко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молоч­ных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кис­ломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Техно­логия приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Про­фессия мастер производства молочной продукции.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

***Тема. Изделия из жидкого теста*(1 ч)**

*Теоретические сведения.*Виды блюд из жидкого теста. Про­дукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изде­лий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

***Тема. Виды теста и выпечки*(1 ч)**

*Теоретические сведения.*Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Элек­трические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для прянич­ных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология при­готовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

***Тема. Сладости, десерты, напитки*(1 ч)**

*Теоретические сведения.*Виды сладостей: цукаты, конфе­ты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Приготовление сладких блюд и напитков.

***Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет*(1 ч)**

*Теоретические сведения.*Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. По­дача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласитель­ных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работа.*Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)**

***Тема. Свойства текстильных материалов*(1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

***Тема. Конструирование швейных изделий*(2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*Из­готовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в нату­ральную величину.

***Тема. Моделирование швейных изделий*(3 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

***Тема. Швейная машина*(2 ч)**

*Теоретические сведения.*Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

***Тема. Технология изготовления швейных изделий*( 8 ч)**

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

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-мол­нией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устра­нение дефектов после примерки.

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

*Лабораторно-практические и практические работа.*Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых сре­зов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обра­ботка.

**Раздел «Художественные ремёсла» (6ч)**

***Тема. Ручная роспись тканей*(2 ч)**

*Теоретические сведения.*Понятие о ручной росписи тка­ней. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Тех­нология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свобод­ной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

***Тема. Вышивание*(4 ч)**

*Теоретические сведения.*Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология вы­полнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и верти­кальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атлас­ная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лента­ми. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформле­ние готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петель­ными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узел­ком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

***Тема. Исследовательская и созидательная деятельности*(5 ч)**

*Теоретические сведения.*Цель и задачи проектной деятель­ности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.* «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*«Умный дом», «Ком­плект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «По­дарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

**8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела** | **Кол-во часов** |
| 1. | Введение. Инструктаж по ОТ | 2 |
| 2. | Семейная экономика | 9 |
| 3. | Современное производство и профессиональное самоопределение | 12 |
| 4. | Технологии творческой и опытнической  деятельности | 10 |
|  | **Промежуточная аттестация** | 1 |
| Итого | | 34 |

***Раздел «Семейная экономика»  (9ч)***

***Бюджет семьи.***

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

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

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

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

*Практические работы.*

**Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи.** Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

**Анализ качества и потребительских свойств товаров.** Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

***Раздел2 «Современное производство и профессиональное самоопределение»  (12ч)***

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

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

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

***Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера  10ч.)***

*Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

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

проведение презентации.

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

***Раздел «Технологии творческой и опытнической***

***деятельности»  (10ч)***

***Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность  (6 ч)***

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

*Практические работы.*

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

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

Выполнение проекта на выбор и анализ результатов работы.

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

**Направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Кулинария»**

***Выпускник научится:***

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы
* . ***Выпускник получит возможность научиться:***
* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

***Выпускник научится:***

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий.

***Выпускник получит возможность научиться:***

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные на­правления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

***Выпускник научится:***

* планировать и выполнять учебные технологические  проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продук­та или желаемого результата; планировать этапы выполне­ния работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользо­ваться основными видами проектной документации; готовить

пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

***Выпускник получит возможность научиться:***

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

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение».**

***Выпускник научится:***

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

***Выпускник получит возможность научиться:***

* планировать профессиональную карьеру;
* рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
* ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
* оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

***В результате обучения учащиеся овладеют:***

• трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и

использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их 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 использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

***В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность ознакомиться:***

• с основными технологическими понятиями и характеристиками;

• с назначением и технологическими свойствами материалов;

• с назначением и устройством применяемых ручных инструментов,

приспособлений, машин и оборудования;

• с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических

операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения

продукции на окружающую среду и здоровье человека;

• с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов,

созданием изделий из них, получением продукции;

• со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

***Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:***

• рационально организовывать рабочее место;

• находить необходимую информацию в различных источниках;

• применять конструкторскую и технологическую документацию;

• составлять последовательность выполнения технологических операций для

изготовления изделия или выполнения работ;

• выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для

выполнения работ;

• конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

• выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием

 ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

• соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными

инструментами, машинами и электрооборудованием;

• осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами

и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

• находить и устранять допущенные дефекты;

• проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения

продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

• планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

• распределять работу при коллективной деятельности;

***Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:***

• понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

• формирования эстетической среды бытия;

•развития творческих способностей и достижения высоких результатов

преобразующей творческой деятельности человека;

• получения технико-технологических сведений из разнообразных источников

информации;

• организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

• изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления

интерьера;

• изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием

ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

• контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

• выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;

• оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

• построения планов профессионального образования и трудоустройства.

**Календарно-тематический план по технологии (девочки) 6 класс.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **№ урока**  **темы** | **Тема урока** | **Неурочная деятельность** | **Дата** | **Вид контроля** | **Характеристика основных видов деятельности ученика**  **(на уровне учебных действий).** |
| **1 четверть-8ч.**  **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (9 ч). Проект№1 «Растение в интерьере жилого дома»** | | | | | | |
| 1-3 | 1-3 | Интерьер жилого дома  Планировка жилого дома  Практическая работа № 1 «Разработка плана жилого дома» | Виртуальная экскурсия | 08.09  15.09  22.09 |  | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| 4 | 4. | Комнатные растения в интерьере. | Виртуальное путешествие в оранжерею. | 29.09 |  | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник |
| 5 | 5. | Разновидности комнатных растений. |  | 06.10 |
| 6. | 6. | Технология выращивания комнатных растений |  | 13.10 |
| 7. | 7. | Практическая работа № 2  «Перевалка комнатных растений. Уход за растениями» |  | 20.10 |
| 8. | 8. | **Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома».Тест по разделу** |  | 27.10 |
| **2 четверть- 7ч.**  **Раздел «Кулинария» ( 9ч.)** **+Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 2 «Воскресный семейный обед»*** | | | | | | |
| 9. | 1. | Технология первичной обработки мяса. Виды мяса и мясных продуктов |  | 10.11 |  | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| 10. | 2. | Технология приготовления  блюда из мяса |  | 17.11 |
| 11. | 3. | Блюда из мяса. | Экскурсия в школьную столовую.  Просмотр технологии приготовления котлет. | 24.11 |  |
| 12. | 4. | Практическая работа № 3  «Приготовление блюда из мясных продуктов» | 01.12 |
| 13. | 5. | Блюда из птицы. Технология приготовления блюд из птицы. |  | 08.12 |  | Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| 14-15 | 6-7 | Практическая работа № 4  «Приготовление блюда из птицы -салат».  Тест по разделу «Кулинария» |  | 15.12  22.12 |
| * + **Четверть – 10ч.** | | | | | | |
| 16. | 8 | Заправочные супы. | Викторина «Я знаю, как работать с горячими жидкостями» | 12.01 |  | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах  Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| 17. | 9 | Сервировка стола к обеду. | Викторина «Шеф-повар» | 19.01 |
| 18. | 11 | Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» |  | 26.01 | Защита проекта | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (11 ч.)**  ***Запуск творческого проекта № 2 «Наряд для семейного обеда»*** | | | | | | |
| 19.-20 | 1,2 | Текстильные материалы их химических волокон и их свойства  Лабораторная работа № 1  «Изучение свойств материалов из химических волокон» | «Виртуальная экскурсия на Троицкую швейную фабрику» | 02.02  09.02 |  | Составлять коллекции тканей  и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных  материалах из химических волокон  и об их применении в текстиле.  Оформлять результаты исследований.  Знакомиться с профессией оператор  на производстве химических волокон |
| 21 | 3. | Определение размеров фигуры человека |  | 16.02 |  | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек  и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| 22 | 4. | Раскрой плечевой одежды.  Практическая работа № 5  «Раскрой проектного изделия» |  | 02.03 |  | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Д ублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик. |
| 23 | 5. | Технология дублирования деталей.  Практическая работа № 6 | Просмотр видеоролика | 09.03 |  |
| 24 | 6. | Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей. | Конкурс «А-швея-мотористка» | 16.03 |  |
| 25 | 7. | Практическая работа №7 «Изготовление образцов ручных и машинных работ». |  | 30.03 |
| **4 четверть -8ч.** | | | | | |
| 26 | 8. | Приспособления к швейной машине |  | 06.04 |  |
| 27 | 9. | Виды машинных операций  Технология обработки мелких деталей |  | 13.04 |
| 28  29 | 10.  11. | Практическая работа № 8  «Влажно-тепловая обработка изделия»  **Защита проекта «Наряд для семейного обеда** |  | 20.04  27.04 |  |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (3ч)** **+Исследовательская и созидательная деятельность(1 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 3 «Вяжем аксессуары крючком»*** | | | | | | |
| 30 | 1. | Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком.  Практическая работа № 9  «Вязание цепочки из воздушных петель» | Дидактическая игра «Кто знает больше» | 04.05 |  | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания |
| 31 | 2 | **Промежуточная аттестация** |  | 11.05 |  |
| 32 | 3. | Практическая работа № 10  «Выполнение плотного вязания по кругу»  «Вязание цветных узоров» | Дидактическая игра «Кто быстрее?» | 18.05 |  |
| 33-34 | 4. | **Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком** |  | 25.05 |  |

**Календарно-тематический план по технологии (девочки)7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **№ урока**  **темы** | **Тема урока** | **Неурочная деятельность** | **Дата** | **Вид контроля** | **Характеристика основных видов деятельности ученика**  **(на уровне учебных действий).** |
| **1 четверть-8ч.** | | | | | | |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)** | | | | | | |
|  | 1. | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. | Виртуальная экскурсия «Конструкция и декор предметов народного быта» | 03.09 |  | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
|  | 2. | Гигиена жилища | Игра «Умная хозяйка» | 10.09 |  | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
| **Раздел «Электротехника» (1 ч)** | | | | | | |
|  | 1. | Бытовые электроприборы | Дидактическая игра «Кто знает больше» | 17.09 |  | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи |
| **Раздел «Кулинария» (4 ч)+Исследовательская и созидательная деятельность(1 ч.)**  ***Запуск творческого проекта № 1 «Праздничный сладкий стол»*** | | | | | | |
|  | 1. | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. |  | 24.09 |  | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания |
|  | 2. | Изделия из жидкого теста. | Просмотр видеоролика | 01.10 |  | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
|  | 3. | Виды теста и выпечки.  Практическая работа№1 |  | 08.10 |  | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста. |
|  | 4. | Сладости, десерты, напитки.  Практическая работа№2 | Конкурс презентаций | 15.10 |  | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
|  | 5. | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.  Проект «Праздничный сладкий стол» | Просмотр видеоролика | 22.10 |  | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК  Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| **2 четверть-8ч.** | | | | | | |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)+Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 2 «Праздничный наряд»*** | | | | | | |
|  | 1. | Свойства текстильных материалов. | Просмотр видеоролика «Как это сделано» | 29.10 |  | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований |
| 10-11 | 2-3. | Конструирование швейных изделий.  Практическая работа№3  «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки» |  | 12.11  19.11 |  | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |
| 12 | 4. | Моделирование швейных изделий.  Практическая работа№4 «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою» |  | 26.11 |  | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках |
| 13 | 5. | Швейная машина и обслуживание |  | 03.12 |  | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения |
| 14 | 6. | Получение выкройки швейного изделия из журнала мод или из Интернета. |  | 10.12 |  | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.  Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки |
| 15 | 7. | Практическая работа.№5  «Подготовка к раскрою» |  | 17.12 |  |
| 16 | 8. | Практическая работа№6  «Раскрой проектного изделия» |  | 24.12 |  |
| 3 ЧЕТВЕРТЬ -10ч. | | | | | |
| 17 | 9 | Технология ручных работ |  | 14.01 |  |
| 18-19 | 10,11 | Практическая работа№7  «Изготовление образцов ручных работ» |  | 21.01  28.01 |  |
| 20 | 12 | Технология машинных работ |  | 04.02 |  |
| 21-22 | 13-14 | Практическая работа№8  «Изготовление образцов машинных швов» |  | 11.02  18.02 |  |
| 23-24 | 15-16 | Подготовка и проведение примерки поясного изделия |  | 25.02  04.03 |  |
| 25 | 17 | Обработка проектного материала |  | 11.03 |  | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 26 | 18. | Проект «Праздничный наряд» |  | 18.03 | Защита проекта |
| **4 четверть-8ч.** | | | | | | |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (6ч)+Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 3 «Подарок своими руками»*** | | | | | | |
| 27 | 1. | Ручная роспись тканей |  | 01.04 |  | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах |
| 28 | 2. | Технология выполнения росписи ткани в технике холодного батика |  | 08.04 |  |
| 29 | 3 | Ручные стежки и швы на их основе. |  | 15.04 | Контроль за действиями | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.  Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| 30 | 4. | Вышивание счетными швами. | Конкурс «Любитель вышивания» | 22.04 |
| 31 | 5. | Швы французский узелок и рококо. | Виртуальное путешествие «Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки» | 29.04 |  |
| 32 | 6. | **Промежуточная аттестация** |  | 06.05 |  |
| Защита проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 33 | 7. | Проект «Подарок своими руками» |  | 13.05 |
| **Исследовательская и созидательная деятельность(1ч)**  ***Запуск творческого проекта № 4 «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс »*** | | | | | | |
| 34 | 8 | Защита проекта « Моё портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс» |  | 20.05 |  |  |

**Календарно-тематическое планирование по технологии 8 класс.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Раздел**  **Тема урока** | | **Дата** | | **Кол-во**  **часов** | **Предметные результаты** | **Формы организации познавательной деятельности** | **Организация самостоятельной деятельности** |
| **По плану** | **Факт** |
| **1 четверть -9ч.** | | | | | | | | |
| **1** | **Введение** | |  |  | **2** |  |  |  |
| **1-2** | Вводный урок.  Иструктаж по охране труда. | | 03.09  10.09 |  | 1  1. | Соблюдать правила поведения и безопасной работы в мастерской, задач курса «Технология ведения дома» 8 класс. Воспринимать  анализировать и запоминать информацию | -эвристическая беседа  -просмотр выставки творческих работ  -работа с инструкциями по правилам организации рабочего места и ТБР | работа с тетрадью: конспектирование определений основных понятий данной темы |
| **2** | **«Семейная экономика»** | | | | **9ч.** |  |  |  |
| 3,4 | Семейная экономика. Бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета.  Практическая работа№1  «Исследование составляющих бюджета своей семьи» | | 17.09,  24.09, |  | 1  1 | Оценка понятия « Семья» с экономической точки зрения. Определение источников семейных доходов и видов бюджета семьи. Структурирование и планирование семейного бюджета. Определение имеющиеся и возможных источников доходов семьи. Планирование индивидуальной трудовой деятельности. | фронтальная работа  эвристическая беседа  -просмотр презентаций  - выполнение практической работы | Работа с тетрадью, учебником, тестами-опросниками, практическая работа «Бюджет семьи» Пр.2, конспект в тетради |
| 5,6 | Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.  Практическая работа №2  «Исследование штрихового кода и сертификата соответствия»  Информация о товарах | | 01.10  08.10 |  | 1  1 | Определение источников дохода, виды расходов. Распределение доходов и расходов семьи. Рассчитывать подоходный налог с доходов, проценты за взятый кредит. Оценка необходимости страхования.  Расчёт коммунальных платежи. Учёт, сопоставление и анализирование доходов и расходов. Изыскание способов экономии. Ведение учёта доходов и расходов. | -эвристическая беседа  -работа с учебником  конспектирование ответов на вопросы теста.  -фронтальный опрос | Работа с тетрадью, учебником, тестами-опросниками, практическая работа «Коммунальные платежи» Пр.2, стр.12-18, л/р №1 п. 1,3 |
| 7 | Планирование расходов семьи  Лабораторно –практическая работа№3 | | 15.10 |  | 1 | Анализировать потребностей членов семьи. Планирование недельных, ежемесячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Рассчитывать бюджет школьника. Осуществлять учёт обязательных платежей и расходов на питание, материальные и духовные потребности. Планировать и выбирать варианты накоплений и сбережений. | -эвристическая беседа  -работа с учебником  конспектирование ответов на вопросы теста.  -фронтальный опрос | Работа с тетрадью, учебником, тестами-опросниками, практическая работа «Планирование расходов», «Учётная книга школьника»  лабороторно-практическая работа №1 п.2 |
| 8-9 | Потребности. Технология совершения покупок.  Правила покупки товара. Учёт потребления продукции. | | 22.10  29.10 |  | 1  1 | Различать и давать оценку разным видам потребностей. Применять различные способы выявления потребностей семьи. Применять знания о составе потребительской корзины, алгоритма технологии совершения покупок. Анализировать необходимость покупки, качество и потребительские свойства товаров. Применять в повседневной жизни правила покупки товаров.  Применять алгоритм совершения покупок, составлять потребительский портрет товара. Вести учёт потребления продуктов питания и других товаров. Определять потребительские качества товаров и услуг. Использовать знания по определению качества товара и законов защиты прав потребителей. | -эвристическая беседа  -работа с учебником  -конспектирование ответов на вопросы теста.  -фронтальный опрос | Работа с тетрадью, учебником, тестами-опросниками, практическая работа «Материальные потребности» Пр. 3 стр. 19-22-28, конспект в тетради. |
| **2 четверть-7ч.** | | | | | | | | |
| 10 | Технология ведения бизнеса  Лабораторно-практическая работа №4  «Исследование возможностей для бизнеса» | | 12.11 |  | 1 | Знакомиться с правилами технологии ведения бизнеса. Оценивать возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность. Находить информацию о законах предпринимательской деятельности. Анализировать положительные и отрицательные качества предпринимательской деятельности. | -эвристическая беседа  -работа с учебником  -конспектирование ответов на вопросы теста.  -фронтальный опрос | Работа с тетрадью, учебником, тестами-опросниками, практическая работа «Себестоимость продукции»  Пр. 4, пр. р №1 «Бизнес-идея» |
| 11 | Обобщение по теме «Семейная экономика»  Тест. | | 19.11 |  | 1 |  |  |  |
| **3** | **«Современное производство и профессиональное самоопределение» Творческий проект.** | | | | **16 ч** |  |  |  |
| 12 | Современное производство и профессиональное образование | | 26.11 |  | 1 | Изучать сферы и отрасли современного производства, основные составляющие производства, основные структурные подразделения производственного предприятия. Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. | эвристическая беседа  -работа с учебником  -конспектирование ответов на вопросы теста.  -дискуссия  -фронтальный опрос | Работа с тетрадью, учебником, тестами-опросниками, самостоятельная работа, работа в группах  Пр. 24 стр.152-156 задание №1 стр. 156 в виде презентации |
| 13 | Лабораторно-практическая работа№5  Составление профессиограммы. | | 03.12 |  | 1 | Формирование умений определять уровни квалификации и уровни образования, факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Уяснение различий в понятиях названий профессий и многообразии их специальностей, квалификации и компетентности работника. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. | эвристическая беседа  -работа с учебником  -конспектирование ответов на вопросы теста.  -дискуссия  -фронтальный опрос | Работа с тетрадью, учебником, тестами-опросниками, лабораторная работа №5  Пр. 25 стр. 157-168, «профессио-грамма» стр.157 выполнить по образцу в виде презентации |
| 14 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | | 10.12 |  | 1 | Различать виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Определять ,значение регионального рынка труда и его конъюнктуру. Выделять и проявлять профессиональные интересы, склонности и способности. Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. | эвристическая беседа  -работа с учебником  -конспектирование ответов на вопросы теста.  -дискуссия  -фронтальный опрос | Работа с тетрадью, учебником, тестами-опросниками, самостоятельная лабораторная работа № 6  Пр. 26, 27 стр. 168-178  Составить схему личного профессионального плана |
| 15-20 | Внутренний мир человека и профессиональное  самоопределение.  **3 четверть – 10ч.**  Профессиональная проба.  Профессиональные интересы, способности  Мотивы выбора профессии.  Лабораторно –практическая работа№6 | | 17.12  24.12  14.01  21.01  28.01  04.02 |  | 1  1  1  1  1  1 | Искать информацию в разных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования разного уровня. Проводить диагностику склонностей и качеств личности, профессиональной пригодности. Строить планы профессионального образования, учитывая показатели здоровья, желания и возможности получить профессиональное образование и удачно трудоустроиться. | эвристическая беседа  -работа с учебником  -конспектирование ответов на вопросы теста.  -дискуссия  -фронтальный опрос | Работа с тетрадью, учебником, тестами-опросниками, самостоятельная лабораторно-практическая работа №7  Пр. 27 стр. 178-187  Творческий проект «Мой профессиональный выбор» |
| 21 | Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.Тест | | 11.02 |  | 1 |  |
| 22 | Психические процессы , важные для профессионального самоопределения | | 18.02. |  | 1 |  |
| 23 | Обобщение.  Лабораторно-практическая работа №7  Анализ мотивов своего проф. выбора | | 25.02 |  | 1 |  |  |
| 24-25 | Творческий проект «Мой профессиональный выбор»  Защита проекта. | | 04.03  11.03 |  | 2 |  |  |
| **4 четверть** | | | | | | | | |
| **4** | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | | | | **8** |  |  |  |
| 26 | «Исследовательская и созидательная деятельность» Этапы выполнения творческого проекта | 18.03 | |  | 1 | Формирование понятия «Проектирование» как сферу профессиональной деятельности. Овладение знаниями и понятиями о индивидуальных и коллективных творческих проектах. Развивать умение определять проблему, ставить цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Находить и изучать информацию по проблеме, разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и формировать базу данных. Разрабатывать алгоритм выполнения проекта. | эвристическая беседа, работа с учебником, инструкционными картами, демонстрационными материалами. | Выявление проблемы, постановка цели и задач, обоснование актуальности выбора , проведение исследований по выбранной теме. |
| 27 | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. | 01.04 | |  | 1 | Формирование умений определять объект проектирования, изучать этапы выполнения проекта, создавать алгоритм действий по выполнению и оформлению проекта, подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК, разрабатывать техническое задание , создавать банк идей и клаузуру, оформлять пояснительную записку, оценивать проект, проводить презентацию своего изделия, давать объективную оценку своего проекта. | эвристическая беседа, работа с учебником, инструкционными картами, демонстрационными материалами. | Работа с учебником, технологическими картами, дополнительной литературой, ИКТ. Пр. 1 стр. 5-9 Выполнение творческого проекта по заданному алгоритму |
| 28 | **Промежуточная аттестация** | 08.04 | |  |  |  |  |  |
| 29 | **Творческий проект**  **«Моё любимое занятие»**  Панно в технике ручной вышивки.  Вязание изделия крючком или спицами | 15.04 | |  | 1  1 | Разрабатывать банк идей для создания образа будущего изделия. Выбирать оптимальные технологии и способы выполнения работ, необходимые инструменты и материалы. Использовать различные технологические операции соблюдая ТБР. | эвристическая беседа, работа с учебником, инструкционными картами, демонстрационными материалами. | Работа с дополнительной литературой, технологическими картами, ИКТ. Выполнение тв. проекта по алгоритму. Презентация по выполненным пунктам проекта. |
| 30 | Разработка технологической документации | 22.04 | |  | 1 | Создавать технологическую карту по  изготовлению изделия. Подбирать инструменты и материалы для работы Поэтапно выполнять проектное изделие. | работа с учебником, инструкционными картами, демонстрационными материалами, Инструментами и приспособлениями для изготовления изделия. | Работа с необходимыми инструментами и материалами, дополнительной информацией, ИКТ.  Выполнение творческого проекта по заданному алгоритму. Презентация по выполненным пунктам проекта. |
| 31 | Изготовление объекта проектирования. | 29.04 | |  | 1 | Формировать умение грамотно организовывать рабочее место, подбирать инструменты и материалы для работы, выполнять работу согласно плану. Проводить необходимую корректировку. Соблюдать порядок технологического процесса. Оформлять технологическую карту. | работа с учебником, инструкционными картами, демонстрационными материалами, Инструментами и приспособлениями для изготовления изделия. | Работа с необходимыми инструментами и материалами, дополнительной информацией, ИКТ.  Выполнение творческого проекта по заданному алгоритму. Презентация по выполненным пунктам проекта |
| 32 | Расчёт затрат на изготовление проектного изделия.  Экспертная оценка и самооценка. Разработка электронной презентации. | 06.05 | |  | 1 | Развитие стремлений к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Оценивание эстетических, экологических, эргономических свойств и качеств изделия. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.  Выполнение заключительного этапа выполнения проекта (аналитический). Модернизация изделия, проверка пояснительной записки. Оформление портфолио к творческому проекту. Подготовка электронной презентации проекта. Разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда. Составление доклада для защиты творческого проекта. Оформление документальной страницы о источниках информации, содержанию пояснительной записки и портфолио. | работа с учебником, инструкционными картами, демонстрационными материалами. | Работа с технологическими картами, дополнительной информацией, ИКТ. Оформить таблицу расчёта себестоимости товара. Презентация  Завершить работу, подготовиться к защите творческого проекта, сделать презентацию |
| 33-34 | Защита творческого проекта.  резерв | 13.05  20.05 | |  | 1 | Заключительные выводы и творческие планы на будущее. Публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги. Развитие умения преподносить качественную информацию и рекламировать свой продукт труда. | работа с демонстрационными материалами. | Работа с проектами, ИКТ.  Презентация, изделие, пояснительная записка. Планы на будущее. |

**Учебно – методическое обеспечение**

1. Синица Н.В.., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций, Вентана-Граф, 2018
2. Синица Н.В.., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций, Вентана-Граф, 2018
3. Электов А.А., Симоненко В.Д., Гончаров Б.А. Технология. 8 класс: учебник для общеобразовательных организаций. - М.: Вентана-Граф, 2018
4. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. 1-11 кл. Научные руководители Ю. Л. Хотунцев; В.Д. Симоненко - М.: Просвещение 2008г.
5. В.Н. Чернякова «Технология  обработки  ткани» - М: Просвещение 2000