**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**Личностные результаты** освоения образовательной программы:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

**Метапредметные результаты** освоения образовательной программы:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ- компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты** освоения образовательной программы:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Содержание учебного предмета

5 класс

1. Раздел «Кулинария»

- Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требо­вания к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Пра­вила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухо­да за посудой, поверхностью стен и пола.

 Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора­ми, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

- Физиология питания

 Теоретические сведения. Питание как физиологическая по­требность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обме­не веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая по­мощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

- Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовле­ния бутербродов. Инструменты и приспособления для нареза­ния продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устрой­ства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача на­питка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

- Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

 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. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

- Блюда из овощей и фруктов

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. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. 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.

- Блюда из яиц

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.

-Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

1. Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

- Интерьер кухни, столовой

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.

1. Раздел «Электротехника»

- Бытовые электроприборы

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.

1. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

- Свойства текстильных материалов

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.

- Конструирование швейных изделий

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.

- Швейная машина

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.

- Технология изготовления швейных изделий

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.

1. Раздел «Художественные ремёсла»

- Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-приклад­ное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

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

- Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, рит­мическая и пластическая композиция. Симметрия и асиммет­рия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основные и дополнитель­ные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые компо­зиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эски­зов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

- Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории соз­дания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание дета­лей, создание лоскутного верха (соединение деталей между со­бой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и про­кладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Из­готовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проект­ного изделия в технике лоскутного шитья.

1. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

- Исследовательская и созидательная деятельность

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».Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».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», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика» и др.

6класс

1. Раздел «Кулинария»

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Выма­чивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных про­дуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству гото­вых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса

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.

Блюда из птицы

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.

Заправочные супы

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.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

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.

1. Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Интерьер жилого дома

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.

Комнатные растения в интерьере

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.

1. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

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.

Конструирование швейных изделий

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).

Моделирование швейных изделий

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.

Швейная машина

*Т*еоретические 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: петляет 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.

Технология изготовления швейных изделий

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.

1. Раздел «Художественные ремёсла»

Вязание крючком

*Т*еоретические 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.

Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лице­вых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

1. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятель­ности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «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: «Растения в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготов­ление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обе­да», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вяза­ная игрушка» и др.

 7класс

**Раздел 1. Растениеводство/ осенние работы**

**Классификация и характеристика плодовых растений**

*Т*еоретические сведения. Классификация и характеристика плодовых растений. Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их основные виды и сорта в своём регионе. Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений.

**Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников**

Лабораторно-практические и практические работы. Обрезка ягодных кустарников.

**Сбор урожая и хранение плодов и овощей**

Практические работы. Сбор урожая овощей и закладка их на хранение.

**Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства**

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

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. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Гигиена жилища

 *Т*еоретические 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 3. Электротехника**

**Бытовые электроприборы**

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 4. «Кулинария»

Блюда из молока и молочных продуктов

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.

Мучные изделия

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.

Определение качества мёда органолептическими и лабора­торными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки

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.

Сладкие блюда

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.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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 5.Создание изделий из текстильных материалов**

Свойства текстильных материалов

*Т*еоретические 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.

Конструирование швейных изделий

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.

Моделирование швейных изделий

 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.

Швейная машина

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.

Технология изготовления швейных изделий

*Т*еоретические 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 6. Художественные ремёсла- 10 часов**

Вышивание

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 7. Создание изделий из древесины и металлов- 10 часов**

**Древесные материалы, их свойства и применение. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств**

Теоретические сведения. Древесина, свойства и области применения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов, свойства и области применения. Отходы древесины и их рациональное использование. Профессии, связанные с производством древесины, древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Графическое изображение соединений деталей на чертежах. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей и материалов на технической и технологической документации. Правила чтения сборочных чертежей. Технологическая карта и её назначение.

Практические работы. Распознавание древесины и древесных материалов. Выявление природных пороков в материалах и заготовках. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей различной формы. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия по технологической документации.

**Технологии художественно-прикладной обработки изделий из древесины**

Теоретические сведения. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной в России. Стили и способы украшения деревянных изделий и сооружений. Виды резьбы: плосковыемчатая, геометрическая, контурная и прорезная. Инструменты, применяемые для резьбы по дереву. Особенности различных видов декоративно-прикладного творчества в России и в своём регионе.

Практические работы. Выжигание изделий из древесины

**Виды сталей и их термическая обработка для изготовления изделий**

Теоретические сведения. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с металлами в России. Разработка изделия с учетом прагматического назначения и эстетических свойств.

Практические работы. Изготовление изделий из проволоки.

**Раздел 8.Технология творческой и опытнической деятельности**

Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «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», «Светильник для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «По­дарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

**Раздел 9. Растениеводство /весенние работы**

Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте

Теоретические сведения. Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте. Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом и в защищённом грунте. Виды защищённого грунта. Современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки. Защита растений от болезней и вредителей. Выращивание рассады овощных культур. Выращивание огурцов в условиях защищённого грунта. Выращивание томатов. Технология посадки рассады томата и капусты в грунт. Технология пикировки сеянцев томата.

Практические работы. Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт. Расчет потребности рассады томата и капусты. Технология пикировки сеянцев томата и капусты. Выращивание рассады овощных культур. Пикировка сеянцев томата и капусты

**Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке**

Теоретические сведения. Понятие об организации и о планировании технологической деятельности в растениеводстве. Расчёт основных экономических показателей в растениеводстве. Понятие о предпринимательстве и маркетинге.

Практические работы. Составление плана размещения культур на участке с учётом севооборотов.

8класс

**Раздел 1. Технологии растениеводства (осенние работы)**

**Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве**

Теоретические сведения. Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего села, на пришкольном участке. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды.

**Технологии и средства защиты растений от болезней и вредителей**

Теоретические сведения. Технологии и средства защиты растений от болезней и вредителей. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства.

**Способы хранения урожая овощей**

Теоретические сведения. Виды и применение севооборотов. Понятие «урожай», «урожайность». Учет урожайности. Подготовка к зиме теплолюбивых растений. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц многолетних растений, семенников двулетних овощных культур.

*Практические работы.* Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение.

**Осенняя обработка почвы**

 Ручные орудия для обработки почвы. Описание типов почв пришкольного или приусадебного участка. Подзимние посевы и посадки. Развитие огородничества в Ленинск-Кузнецком районе. Главная отрасль с/х производства в районе.

*Практические работы.* Очистка пришкольного участка от сухой травы и ботвы.

**Раздел 2. Семейная экономика**

**Семья как экономическая ячейка общества. Потребности семьи**

Теоретические сведения. Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, её задачи. Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки Потребительский портрет вещи. Правила покупки.

*Практические работы.*  Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей.

**Информация о товарах. Торговые символы, этикетки, штриховой код**

Теоретические сведения. Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов. Понятия «маркировка», «этикетка». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.

*Практические работы.*  Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

**Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета**

Теоретические сведения. Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

*Практические работы.* Определение видов расходов семьи.

**Расходы на питание**

Теоретические сведения. Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учёт потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

*Практические работы.*  Составление списка расходов семьи. Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

**Сбережения. Личный бюджет**

Теоретические сведения. Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

*Практические работы.*  Составление перечня товаров и услуг – источников доходов школьников. Расчёт затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей.

**Предпринимательство в семье**

Теоретические сведения. Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

**Экономика приусадебного участка**

Теоретические сведения. Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

*Практические работы.*  Расчёт площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчёт стоимости продукции садового участка.

**Раздел 3. Художественные ремёсла**

**Художественная вышивка. Атласная и штриховая гладь**

Теоретические сведения. Природа творчества. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев Кемеровской области, своего села. История и современность народных художественных промыслов. Современные информационные технологии – помощь в вышивке. Художественная вышивка гладью. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки гладью. Применение и технология выполнения атласной и штриховой глади.

*Практические работы.* Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью. Подготовка ткани к вышивке. Выполнение элементов и вышивание узоров атласной и штриховой гладью.

**Швы «узелки» и «рококо»**

Теоретические сведения. Применение и технология выполнения швов «узелки» и «рококо».

*Практические работы.* Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки швами «узелки» и «рококо». Подготовка ткани к вышивке. Выполнение элементов и вышивание узоров швами «узелки» и «рококо».

**Двухсторонняя и художественная гладь**

Теоретические сведения. Применение и технология выполнения двусторонней глади без настила, художественной глади.

*Практические работы.* Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью. Подготовка ткани к вышивке. Выполнение элементов и вышивание узоров двухсторонней и художественной гладью.

**Понятие о натюрморте и пейзаже**

Теоретические сведения. Понятия «натюрморт», «пейзаж». Подбор материалов для вышивки натюрморта и пейзажа. Технология вышивания натюрморта и пейзажа. Выполнение образцов вышивки. Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепдешин, вискоза и др. Уход за изделиями с отделкой вышивкой.

*Практические работы.* Вышивание натюрморта или пейзажа. Поиск рисунков для вышивки с помощью глобальной сети Интернет.

**Вязание крючком**

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись. Техника филейного вязания крючком. Орнамент в вязаных изделиях. Цветовые сочетания.

Убавление, прибавление и закрывание петель.

*Практические работы.* Изготовление образцов вязания крючком и аксессуаров в технике вязания крючком (салфетки, декоративные вазочки, прихватки, панно и др.).

**Вязание спицами**

Теоретические сведения. Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шёлковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приёмы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий. Орнамент в вязаных изделиях. Цветовые сочетания. Убавление, прибавление и закрывание петель.

*Практические работы.* Выполнение образцов и изделий на спицах. Выполнение вязаных декоративных элементов для платьев.

**Раздел 4. Технологии ведения дома**

**Эстетика и экология жилища**

Теоретические сведения. Знакомствос понятием «экология жилища». Экология и микроклимат жилища. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Освещение в интерьере. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

*Практические работы.* Оценивать микроклимат в доме. Искать в Интернете информацию о приборах для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды.

**Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации**

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения, канализации в доме. Виды, назначение, способы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентилей. Способы их монтажа. Способы ремонта устройств водоснабжения и канализации. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации.

*Практические работы.* Знакомиться с приточно-вытяжной и естественной вентиляцией в помещении, с современными системами фильтрации воды. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять типичные неисправности.

**Технологии ремонтно-отделочных работ**

Теоретические сведения. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы. Оснастка для выполнения ремонтно-отделочных работ. Технология наклейки обоев. Способы размещения декоративных элементов в интерьере.

*Практические работы.* Выполнять эскизы оформления стен декоративными элементами

**Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними**

Теоретические сведения. Способы ухода за различными видами покрытий стен, полов и мебели. Средства для ухода. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели. Способы утепления окон в зимний период.

*Практические работы.* Удаление пятен с одежды.

**Раздел 5. Кулинария**

Сервировка стола. Этикет

Теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Правила поведения за столом. Приём гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

*Практические работы.* Составление меню. Расчёт количества и стоимости продуктов. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Приготовление обеда в походных условиях

Теоретические сведения. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Практические работы.* Расчет количества и состава продуктов для похода.

**Раздел 6. Электротехника**

**Электрический ток и его использование**

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Проводники тока и изоляторы.

*Практические работы.* Чтение простой электрической схемы.

**Принципиальные и монтажные электрические схемы**

Теоретические сведения. Условные графические обозначения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и об её принципиальной схеме.

*Практические работы.* Изучение элементов электрической цепи, их условного обозначения. Вычисление суточного расхода электроэнергии квартиры и расчёт её стоимости.

**Электрические провода**

Теоретические сведения. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Установочные изделия. Приёмы монтажа. И соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Теоретические сведения. Изучение устройства и принципа действия электроутюга с терморегулятором.

**Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы**

*Теоретические сведения.* Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин.

**Раздел 7. Создание изделий из текстильных материалов**

**Причины неполадок в работе швейной машины и их устранение**

*Теоретические сведения.* Классификация машин шейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, обмёточных и вышивальных машин с программным управлением. Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа двигателя ткани. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

*Практические работы.* Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

**Назначение современных приспособлений к швейной машине**

*Теоретические сведения.* Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

**Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Практические работы.* Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

**Способы моделирования швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления изделий. Способы моделирования швейных изделий.

*Практические работы.* Моделирование нагрудной вытачки.

**Способы копирования выкройки из журнала мод**

*Теоретические сведения.* Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов

*Практические работы.* Копирование выкройки из журнала мод.

**Коррекция выкройки и подготовка её к раскрою**

*Теоретические сведения.* Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

*Практические работы.* Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

**Раскрой изделия**

*Теоретические сведения.* Выбор ткани и художественной отделки изделий. Определение количества ткани на изделие. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Раскрой изделий с учетом припусков на швы.

*Практические работы.* Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Раскрой изделий.

**Подготовка изделия к примерке**

*Теоретические сведения.* Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Обработка вытачек. Подготовка изделия к примерке.

*Практические работы.* Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка изделия к примерке.

**Устранение дефектов изделия после примерки**

*Теоретические сведения.* Виды дефектов в изделии и способы их устранения.

*Практические работы.* Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

**Изготовление швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Способы обработки застёжек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины. Обработка верхнего края изделия притачным поясом. Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Сборка изделия. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.

*Практические работы.* Сборка изделия. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.

**Влажно-тепловая обработка изделия**

*Теоретические сведения.* Приёмы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.

*Практические работы.* Влажно-тепловая обработка изделия.

**Контроль качества готового изделия**

*Теоретические сведения.* Контроль качества готового изделия.

*Практические работы.* Определение качества готового изделия.

**Раздел 8.Современное производство и профессиональное самоопределение**

 *Теоретические сведения.* Внутренний мир человека и система представлений о себе. Профессиональные интересы и склонности. Способности, условия их проявления и развития. Природные свойства нервной системы. Психические процессы и их роль в профессиональном самоопределении. Мотивы, ценностные ориентации и их роль в профессиональном самоопределении. Профессиональные и жизненные планы. Профессиональная пригодность. Здоровье и выбор профессии. Отрасли общественного производства. Профессии, специальности, должности. Профессиональная проба.

**Технологии творческой и опытнической деятельности**

*Теоретические сведения.* Понятие «проектирование», составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Разработка чертежа изделия. Планирование процесса создания изделия. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбранных решений. Оценка стоимости готового изделия. Выполнение проекта. Защита проекта.

*Практические работы.* Выдвижение идей для выполнения творческого проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Выполнение творческого проекта. Защита проекта.

**Раздел 9. Технологии растениеводства**

**Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве**

Понятие об организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Источники информации по растениеводству. Расчет основных экономических показателей в растениеводстве. Понятие о предпринимательстве, маркетинге

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Определение примерного объема производства продукции и расчет площади под культуры с учетом потребностей семьи с использованием справочной литературы. Определение планируемого дохода, прибыли. Составление плана размещения культур на участке.

**Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения**

Выявление и формулирование проблем в технологиях производства сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, местных фермерских хозяйствах. Выбор и обоснование темы опыта.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. П*оиск информации, составление плана опыта, подготовка посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, уборка и учет урожая, анализ результатов, формулирование выводов и рекомендаций.

**Тематическое планирование учебного предмета**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование раздела и темы программы | Количество часов по классам |
| 5 класс | 6 класс | 7 класс | 8 класс |
| **Вводный урок. Правила безопасности на уроках технологии.****Технологии творческой и опытнической деятельности (вводная часть)** | 2 | 1 |  |  |
| **Растениеводство**Основы аграрной технологии /осенние работы/ |  |  | 4 | 4(4 ч. - РК) |
| **Электротехника** |  | 2 | 2 | 4 (1ч - РК) |
| **Технологии домашнего хозяйства**(Интерьер жилых помещений, комнатные растения в интерьере, освещение жилого помещения, гигиена жилища, экология жилища, водоснабжение и канализация в доме, ремонтно-отделочные работы. Технологии ремонта одежды. Уход за одеждой и обувью. Бюджет семьи) | 6 | 4 | 4 | 4 (2ч. - РК) |
| **Кулинария** | 8 | 6 | 6 | 2 (2ч.-РК) |
| **Создание изделий из текстильных материалов** (материаловедение, машиноведение, конструирование, моделирование, технология обработки ткани) | 26 | 24 | 18 | 15 |
| **Художественные ремёсла**  | 12 | 13 | 10 | 10 (4ч-РК) |
| **Технология обработки конструкционных и поделочных материалов** | 7 | 4 | 10 |  |
| **Семейная экономика** |  |  |  | 7(4 ч- РК) |
| **Современное производство и профессиональное образование** |  |  |  | 10 (7ч.-РК) |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности. Проектная деятельность\*** | 7 | 10 | 10 | 10 (8ч.-РК) |
| **Основы аграрной технологии /весенние работы/** |  | 4 | 4 | 2 (2ч.-РК) |
| **Итого:** | **68** | **68** | **68** | **68 (в т. ч. 34 часа - РК)** |

РК – региональный компонент