# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

# ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**ТЕХНОЛОГИЯ**

(для 6-8 классов - девочки)

1. **ПЛАНИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты*:**

* выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей
* проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры.
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

***Метапредметные результаты*:**

* проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
* планирование процесса познавательной деятельности;
* ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
* определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства;
* виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных;
* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

***Предметные результаты*:**

***В познавательной сфере:***

1. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
2. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природу и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
3. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
4. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
5. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
6. владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
7. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
9. применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

***В трудовой сфере:***

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

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

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

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

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

6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

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

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

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

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

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

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

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

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

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

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

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт себестоимости продукта труда.

***В мотивационной сфере:***

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

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

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

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

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

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

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

***В эстетической сфере:***

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

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

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

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

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

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

7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

10) понимание роли света в образовании формы и цвета;

11) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

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

13) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

14) применение методов художественного проектирования одежды;

15) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

16) соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере:***

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

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

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

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

5) способность к коллективному решению творческих задач;

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

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

***В физиолого-психологической сфере:***

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

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

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

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология»**

**по модулям содержания**

**Модуль 1.  Методы и средства творческой и проектной деятельности**

***Выпускник научится:***

* разрабатывать программу выполнения проекта;
* составлять необходимую учебнотехнологическую документацию;
* выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов

***Получит возможность научиться***:

* корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;

**Раздел 2. Производство**

***Выпускник научится***:

* ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;

***Получит возможность научиться***:

* изучать характеристики производства;
* различать предметы труда и оценивать их эффективность;

**Раздел 3. Технология**

***Выпускник научится***:

* оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;
* ориентироваться в технологической документации

***Выпускник получит возможность научиться***:

* осуществлять чтение графических объектов;
* составлять технологическую карту;

**Раздел 4. Техника**

***Выпускник научится***:

* изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
* ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;

***Выпускник получит возможность научиться***:

* Разбираться в устройстве двигателей;
* осуществлять действия при помощи электрифицированных инструментов;

**Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

***Выпускник научится*:**

* разбираться в многообразии ручных инструментов для обработки материалов;
* осуществлять соединение деталей из разных материалов;
* осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку простых изделий;

***Выпускник получит возможность научиться*:**

* осуществлять действия с текстильными и кожаными материалами;
* наносить покрытие на детали и конструкции из строительных материалов;
* проектировать весь процесс получения материального продукта;

**Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов**

***Выпускник научится*:**

* определять рацион, обеспечивающий суточную потребность человека минеральными веществами;
* разбираться в способах обработки молока, получать кисломолочные продукты и понимать их свойства;
* определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа;

***Выпускник получит возможность научиться*:**

* осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;
* разбираться в свойствах молочных и кисломолочных продуктов, круп, бобовых и макаронных изделий;

**Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

***Выпускник научится*:**

* характеризовать сущность тепловой энергии;
* сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
* ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования тепловой энергии;

***Выпускник получит возможность научиться:***

* оценивать эффективность использования тепловой энергии в быту и на производстве;
* получать и анализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;

**Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации**

***Выпускник научится*:**

* ориентироваться в многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации;
* представлять информацию с помощью различных средств;

***Выпускник получит возможность научиться:***

* преобразовывать отображение информации различными способами;
* получать опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;

**Раздел 9. Технологии растениеводства**.

***Выпускник научится:***

* классифицировать дикорастущие растения по группам;
* проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
* выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
* владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;

***Выпускник получит возможность научиться:***

* выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
* овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений;

**Раздел 10. Технологии животноводства**

***Выпускник научится:***

* собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
* оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;

***Выпускник получит возможность научиться:***

* проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;
* описывать жизненный цикл технологий, приводя примеры;

**Раздел 11. Социальные технологии**

***Выпускник научится*:**

* ориентироваться в видах социальных технологий;
* характеризовать технологии коммуникации и их структуру;

***Выпускник получит возможность научиться:***

* разрабатывать варианты технологии общения;
* называть и характеризовать актуальные социальные технологии;

**II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам.

Содержание деятельности учащихся, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

• получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации; • элементы черчения, графики и дизайна;

• элементы прикладной экономики, предпринимательства;

• влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

• технологическая культура производства;

• культура и эстетика труда;

• история, перспективы и социальные последствия развития технологии;

• виды профессионального труда и профессии.

1. **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

***Теоретические сведения***

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

***Практическая деятельность***

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

1. **Производство**

***Теоретические сведения***

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.

***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Подготовка рефератов, докладов.

1. **Технология**

***Теоретические сведения***

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

1. **Техника**

***Теоретические сведения***

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

***Практическая деятельность***

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

1. **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

***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.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

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

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

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

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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Профессия технолог - конструктор.

***Практическая деятельность***

1.Снятие мерок, построение чертежа, моделирование.

2.Раскрой швейного изделия.

3.Дублирование деталей клеевой прокладкой.

4.Изготовление образцов ручных и машинных работ.

5.Обработка мелких деталей проектного изделия.

6.Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

8.Окончательная обработка изделия.

1. **Технологии обработки пищевых продуктов**

***Теоретические сведения***

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

***Практическая деятельность***

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

**7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.**

***Теоретические сведения***

Понятие тепловой тепловой энергии. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

**8. Технологии получения, обработки и использования информации.**

***Теоретические сведения***

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

***Практическая деятельность***

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

**9. Технологии растениеводства.**

***Теоретические сведения***

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Классификация дикорастущих растений по группам. Классификация дикорастущих растений по группам.

***Практическая деятельность***

Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

**10. Технологии животноводства**

***Теоретические сведения***

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

***Практическая деятельность***

Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

**11. Социальные технологии**

***Теоретические сведения***

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

***Практическая деятельность***

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

**7 класс**

*Теоретические сведения.*

Классификация текстильных волокон. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды текстильных материалов из волокон животного происхождения. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение вида тканей по сырьевому составу.

Сравнительная характеристика свойств тканей.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Изучение свойств тканей на экспериментальных образцах.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

**7 класс**

*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. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Снятие мерок и изготовление выкройки юбки.

Подготовка выкройки юбки к раскрою.

**3.Моделирование швейных изделий**

**7 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании 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 выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Швейная машина**

**7 класс**

*Теоретические сведения.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейным машинам: лапка для обметывания петли, лапка для пришивания пуговиц, лапка для потайного стежка, лапка для пришивания потайной застежки, лапка- окантователь. Правила работы с приспособлениями к швейным машинам. Классификация машинных швов: краевой, окантовочный с открытым и закрытым срезом. Виды краевых швов: окантовочный с открытым и закрытым срезом.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение машинных швов.

Чистка и смазка машины.

Применение приспособлений к швейной машине.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

**7 класс**

*Теоретические сведения.*

Виды ручных работ для тканей из шерсти и шелка. Терминология ручных работ. Технические условия на выполнение ручных работ. Номера ниток и игл применяемых для ручных работ. Виды потайных подшивочных стежков: потайной косой, потайной крестообразный. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейным машинам: лапка для обметывания петли, лапка для пришивания пуговиц, лапка для потайного стежка, лапка для пришивания потайной застежки, лапка- окантователь. Правила работы с приспособлениями к швейным машинам. Классификация машинных швов: краевой, окантовочный с открытым и закрытым срезом.

Виды краевых швов: окантовочный с открытым и закрытым срезом. 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.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Основные операции при ручных работах: сметывание, прикрепление подогнутого края. Последовательность обработки изделия после примерки. Технология обработки вытачек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовых складок. Способы обработки верхнего среза поясных изделий. Виды поясов: цельнокроеные, подкройные. Обработка верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Влажно-тепловая обработка пояса. Способы обработки нижнего среза юбки, виды отделок нижнего среза. Обработка нижнего среза изделия. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания, стачивания косых беек, окантовывание срезов. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*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»**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

**7 класс**

**Тема 1. «Ручная роспись тканей»**

*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.*

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.

**Тема 2. «Вышивка»**

*Теоретические сведения.*

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и косых ручных стежков. Технология выполнения петлеобразных, петельных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами: плоский узел, прямой стежок, прямой стежок с завитком, изогнутый прямой стежок, ленточный стежок, ленточный стежок бант, шов – шнурок, шов сетка, петля с прикрепом. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Вышивка лентами. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Дополнительные швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.

Выполнять образцы вышивки петлеобразными, петельными стежками.

Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо.

Выполнять образцы вышивки швом крест.

Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.

Выполнять образцы вышивки атласными лентами.

Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.

Знакомиться с профессией вышивальщица.

**Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

**Тема 3. 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.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

7 класс

Тема 1. Освещение жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере

*Теоретические сведения.*

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».

Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.

Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.

Тема 2. Гигиена жилища.

*Теоретические сведения.*

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.

Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.

Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.

Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.

8 класс

**Тема 1. Экология жилища.**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 2. Водоснаобжение и канализация в доме.

*Теоретические сведения.*

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление со схемой системы водоснаобжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимость горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

**7 класс**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

Теоретические сведения.

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Лабораторино- практические и практические работы.

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.

8 класс.

Тема 1. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения.

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторино- практические и практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.

Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.

Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Изучение потребности в бытовых электроприборах.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии.

Теоретические сведения.

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторино- практические и практические работы.

Чтение простой электрической схемы.

Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.

**Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики.**

*Теоретические сведения.*

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека

Лабораторино- практические и практические работы.

Ознакомление со схемой квартирной электропроводки.

Определение расхода и стоимость электроэнергии за месяц.

Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

**Раздел «Семейная экономика»**

Тема 1. Бюджет семьи.

*Теоретические сведения.*

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Оценка имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи.

Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.

Анализ качества и потребительских свойств товаров.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности.

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

**Тема 1. Сферы производства и разделение труда.**

*Теоретические сведения.*

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. 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 или предприятия сервиса.

Анализ структуры предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность»

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера».

*Теоретические сведения.*

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда.

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

**7 класс**

**Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качество молока и молочных продуктов органолептическими методами.

Определение срока годности молочных продуктов.

Подбор инструментов и приспособлений для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.

Планирование последовательности технологических операций по приготовлению блюд.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема 2. Изделия из жидкого теста.**

*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 качество мёда органолептическими и лабораторными методами.

Приготовление изделия из жидкого теста.

Дегустация и определение качества готового блюда.

**Тема 3.** **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.*

Подбор продуктов, инструментов и приспособлений для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.

Планирование последовательности технологических операций по приготовлению теста и выпечки.

Выбор и приготовление изделия из песочного теста.

Сервировка стола, дегустация, оценку качества выпечки.

**Тема 4.** **Технология приготовления изделий из слоеного теста.**

*Теоретические сведения.*

Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды изделий из слоеного теста. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и дрожжевого слоеного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подбор продуктов, инструментов и приспособлений для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.

Планирование последовательности технологических операций по приготовлению теста и выпечки.

Выбор и приготовление изделия из пресного слоёного теста.

Сервировка стола, дегустация, оценка качества выпечки.

**Тема 5.** **Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подбор продуктов, инструментов и приспособлений для приготовления сладостей, десертов и напитков.

Планирование последовательности технологических операций по приготовлению изделий.

Выбор, приготовление и оформление сладостей, десерта и напитков.

Дегустация и определение качества приготовленных сладких блюд.

**Тема 6.** **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 работы.*

Подбор столового бельё для сервировки сладкого стола.

Подбор столовых приборов и посуды для сладкого стола.

Составить меню обеда.

Рассчитать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.

Выполнить сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.

Разработать пригласительный билет на праздник с помощью ПК

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

**7класс**

*Теоретические сведения.*

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого 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: «Освещение жилого дома», «Предметы искусства и коллекции в интерьере», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении», «Виды вышивки», «Виды теста и изделий из теста» и др.

**8 класс**

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технология ведения дома», является проектная деятельность.

*Теоретические сведения.*

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

Обоснование темы творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разработка несколько вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации и презентация с помощью ПК.

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

*Практические работы.*

Варианты творческих проектов:

- «Семейный бюджет»

- «Бизнес план семейного предприятия»,

**III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**6 класс (девочки) (базовый уровень)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Дата, класс | | | | Тема урока | Корректировка |
| планируемая | фактическая | | |
| **Глава 1 «Основные этапы творческой проектной деятельности» (6 ч)** | | | | | | |
| 1 |  |  | | | Вводный инструктаж. Введение в творческий проект. |  |
| 2 |  |  | | | Подготовительный и конструкторский этапы. |  |
| 3 |  |  | | | Технологический этап. |  |
| 4 |  |  | | | Этап изготовления изделия. |  |
| 5-6 |  |  | | | Практическая работа №1 « Выполнение проектной работы». |  |
| **Глава 2 «Производство» (5 ч.)** | | | | | | |  |  |
| 7 |  |  | | | Труд как основа производства. |  |  |  |
| 8 |  |  | | | Предметы труда. |  |  |  |
| 9 |  |  | | | Промышленное, сельскохозяйственное и растительное сырьё. |  |  |  |
| 10 |  |  | | | Энергия и информация как предметы труда |  |  |  |
| 11 |  |  | | | Объекты сельскохозяйственных и социальных технологий как предмет труда. |  |  |  |
| **Глава 3 «Технология» (5 ч. )** | | | | | | |  |  |
| 12 |  |  | | | Основные признаки технологии. |  |  |  |
| 13 |  |  | | | Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. |  |  |  |
| 14 |  |  | | | Техническая и технологическая документация |  |  |  |
| 15-16 |  |  | | | Практическая работа №2 «Составление технологической карты» |  |  |  |
| **Глава 4 «Техника» (7 ч. )** | | | | | | |
| 17 |  | | |  | Понятие о технической системе. |  |
| 18 |  | | |  | Рабочие органы технических систем швейной машины. |  |
| 19 |  | | |  | Двигатели технических систем в швейной машине. |  |
| 20 |  | | |  | Механическая трансмиссия в технических системах, передаточный механизм швейной машины. |  |
| 21 |  | | |  | Электрическая и гидравлическая трансмиссия в технических системах. |  |
| 22 |  | | |  | Инструктаж по т/б. Практическая работа №3 «Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины» |  |
| 23 |  | | |  | Инструктаж по т/б. Практическая работа №4 «Ознакомление с устройством возвратно –поступательного движения иглы». |  |
| **Глава 5 «Технологии ручной обработки материалов»» (8 ч. )** | | | | | | |
| 24 |  |  | | | Технологии обработки текстильных материалов. Технология резания. Конструирование плечевой одежды. |  |
| 25 |  |  | | | Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №-5: «Снятие мерок, построение чертежа плечевого изделия». |  |
| 26 |  |  | | | Технологии пластического формования материалов. Моделирование плечевой одежды. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №-6: «Моделирование плечевой одежды» (начало). |  |
| 27 |  |  | | | Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №-6: «Моделирование плечевой одежды» (окончание). |  |
| 28 |  |  | | | Основные технологии обработки материалов ручными инструментами. Инструктаж по Т/Б.Практическая работа №-7: «Выполнение ручных стежков и строчек» (начало). |  |
| 29 |  |  | | | Инструктаж по Т/Б.Практическая работа №-7: «Выполнение ручных стежков и строчек» (окончание). |  |
| 30-31 |  |  | | | Основные технологии механической обработки материалов на швейной машине. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №-8: «Выполнение машинных швов». |  |
| **Глава 6 «Технологии соединения и отделки деталей изделия» (8 ч. )** | | | | | | |
| 32 |  |  | | | Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №-9: «Раскрой изделия». |  |
| 33 |  |  | | | Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. Правила безопасной работы на утюжильном рабочем месте. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №-10: «Обработка рукавов». |  |
| 34 |  |  | | | Технологии соединения деталей с помощью клея и клеевых прокладочных материалов. Инструктаж по т/б. Практическая работа №11 «Выкраивание подкройной обтачки для горловины изделия». |  |
| 35 |  |  | | | Инструктаж по т/б. Практическая работа №12 «Обработка горловины изделия». |  |
| 36 |  |  | | | Технологии соединения деталей из текстильных материалов. Инструктаж по т/б. Практическая работа №13 «Соединение боковых швов изделия». |  |
| 37 |  |  | | | Инструктаж по т/б. Практическая работа №14 «Обработка боковых срезов изделия спец машиной». |  |
| 38 |  |  | | | Обработка низа изделия. Инструктаж по т/б. Практическая работа №15 «Обработка низа изделия». |  |
| 39 |  |  | | | Контроль качества готового изделия. Виды контроля качества готового изделия. |  |
| **Глава 7 «Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов» (5 ч.)** | | | | | | |
| 40 |  | |  | | Технологии наклеивания покрытий. |  |
| 41 |  |  | | | Технологии окрашивания и лакирования. |  |
| 42 |  |  | | | Инструктаж по т/б. Практическая работа №16 «Окрашивание изделий из древесины и металла водорастворимыми красками». |  |
| 43 |  |  | | | Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. |  |
| 44 |  |  | | | Инструктаж по т/б. Практическая работа №17 «Приготовление штукатурного раствора из готовой смеси на основе гипса». |  |
| **Глава 8 «**Технологии производства и обработки пищевых продуктов**» (5 ч.)** | | | | | | |
| 45 |  |  | | | Основы рационального (здорового) питания. |  |
| 46 |  |  | | | Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. |  |
| 47 |  |  | | | Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. |  |
| 48 |  |  | | | Технология производства и приготовления кулинарных изделий из круп, бобовых культур. |  |
| 49 |  |  | | | Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них. |  |
| **Глава 9 «**Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии**» (5 ч. )** | | | | | | |
| 50 |  |  | | | Что такое тепловая энергия. |  |
| 51 |  |  | | | Методы и средства получения тепловой энергии. |  |
| 52 |  |  | | | Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. |  |
| 53 |  |  | | | Передача тепловой энергии. |  |
| 54 |  |  | | | Аккумулирование тепловой энергии. |  |
| **Глава 10 «Технологии получения, обработки и использования информации» (4 ч. )** | | | | | | |
| 55 |  |  | | | Восприятие информации. |  |
| 56 |  |  | | | Кодирование информации при передаче сведений. |  |
| 57 |  |  | | | Сигналы и знаки при кодировании информации. |  |
| 58 |  |  | | | Символы как средство кодирования информации. |  |
| **Глава 11 «Технологии растениеводства» (6 ч.)** | | | | | | |
| 59 |  | |  | | Дикорастущие растения, используемые человеком. |  |
| 60 |  | |  | | Лабораторно-практическая работа №1 «Определение групп дикорастущих растений» |  |
| 61 |  | |  | | Заготовка сырья дикорастущих растений. |  |
| 62 |  | |  | | Переработка и применение сырья дикорастущих растений. |  |
| 63 |  | |  | | Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. |  |
| 64 |  | |  | | Условия и методы сохранения природной среды. |  |
| **Глава 12 «Технологии животноводства» (3 ч.)** | | | | | | |
| 65 |  | |  | | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. |  |
| 66 |  | |  | | Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции. |  |
| 67 |  | |  | | Практическая работа №18 « Технологические процессы при уходе за домашним любимцем». |  |
| **Глава 15 «Социальные технологии» (3 ч.)** | | | | | | |
| 68 |  |  | | | Виды социальных технологий. Итоговое тестирование. |  |
| 69 |  |  | | | Технологии коммуникации. |  |
| 70 |  |  | | | Структура процесса коммуникации. |  |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.**

**7 класс (девочки) (базовый уровень)**

| № п/п | | Дата, класс | | | | Тема урока | | Корректировка |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| планируемая | | фактическая | |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (10ч)** | | | | | | | | |
| 1 | |  | |  | | Вводный инструктаж. Свойства текстильных волокон животного происхождения. Инструктаж по Т/Б. П/Р №-1: Определение сырьевого состава ткани (начало П/Р) | |  |
| 2 | | Текущий инструктаж. П/Р №-1: Определение сырьевого состава ткани (продолжение П/Р) | |  |
| 3 | |  | |  | | Первичный инструктаж. Конструирование поясной одежды.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-2: Снятие мерок, построение чертежа прямой юбки  (начало П/Р) | |  |
| 4 | | Текущий инструктаж. П/Р №-2: Снятие мерок, построение чертежа прямой юбки (продолжение П/Р) | |  |
| 5 | |  | |  | | Моделирование поясных изделий.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-3: Моделирование поясных изделий (начало П/Р) | |  |
| 6 | | Текущий инструктаж. П/Р №-3: Моделирование поясных изделий (продолжение П/Р) | |  |
| 7 | |  | |  | | Технология ручных работ.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-4: Выполнение ручных швов (начало П/Р) | |  |
| 8 | | Текущий инструктаж. П/Р №-4: Выполнение ручных швов (продолжение П/Р) | |  |
| 9 | |  | |  | | Технология машинных работ.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-5: Выполнение машинных швов (начало П/Р) | |  |
| 10 | | Текущий инструктаж. П/Р №-5: Выполнение машинных швов (продолжение П/Р) | |  |
| **Раздел «Технология изготовления швейных изделий» (12 часов)** | | | | | | | | |
| 11 | |  | |  | | Раскрой поясного изделия.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-6: Раскрой поясного изделия (начало П/Р) | |  |
| 12 | | Текущий инструктаж. П/Р №-6: Раскрой поясного изделия (продолжение П/Р) | |  |
| 13 | |  | |  | | Подготовка к примерке, обработка вытачек.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-7: Подготовка к примерке, обработка вытачек (начало П/Р) | |  |
| 14 | | Текущий инструктаж. П/Р №-7: Подготовка к примерке, обработка вытачек (продолжение П/Р) | |  |
| 15 | |  | |  | | Обработка боковых, застежки.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-8: Обработка боковых, застежки (начало П/Р) | |  |
| 16 | | Текущий инструктаж. П/Р №-8: Обработка боковых, застежки (продолжение П/Р) | |  |
| 17 | |  | |  | | Обработка пояса.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-9: Обработка пояса (начало П/Р) | |  |
| 18 | | Текущий инструктаж. П/Р №-9: Обработка пояса (продолжение П/Р) | |  |
| 19 | |  | |  | | Обработка низа.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-10: Обработка низа (начало П/Р) | |  |
| 20 | | Текущий инструктаж. П/Р №-10: Обработка низа (продолжение П/Р) | |  |
| 21 | |  | |  | | Контроль качества готового изделия. Инструктаж по Т/Б. П/Р №-11: Контроль качества готового изделия (начало П/Р) | |  |
| 22 | | Текущий инструктаж по Т/Б. П/Р №-11: Контроль качества готового изделия (продолжение П/Р) | |  |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (14ч)** | | | | | | | | |
| 23 | |  | |  | | Поисковый этап. Инструктаж по Т/Б. П/Р №-12: Обоснование выбора варианта (начало П/Р) | |  |
| 24 | | Текущий инструктаж по Т/Б. П/Р №-12: Обоснование выбора варианта (продолжение П/Р) | |  |
| 25 | |  | |  | | Технологический этап. Инструктаж по Т/Б. П/Р №-13: Разработка проектного изделия  (начало П/Р) | |  |
| 26 | | Текущий инструктаж по Т/Б. П/Р №-13: Разработка проектного изделия (продолжение П/Р) | |  |
| 27 | |  | |  | | Технологический этап. Инструктаж по Т/Б. П/Р №-14: Выбор материалов и инструментов (начало П/Р) | |  |
| 28 | | Текущий инструктаж по Т/Б. П/Р №-14: Выбор материалов и инструментов (продолжение П/Р) | |  |
| 29 | |  | |  | | Технологический этап. Инструктаж по Т/Б. П/Р №-15: Технологическая последовательность: «Изготовление проектного изделия» (начало П/Р) | |  |
| 30 | | Текущий инструктаж по Т/Б. П/Р №-15: Технологическая последовательность: «Изготовление проектного изделия» (начало П/Р) | |  |
| 31 | |  | |  | | Экономическое и экологическое обоснование. Инструктаж по Т/Б. П/Р №-16: Расчет затрат на материалы (начало П/Р) | |  |
| 32 | | Текущий инструктаж по Т/Б. П/Р №-16: Расчет затрат на материалы (продолжение П/Р) | |  |
| 33 | |  | |  | | Заключительный этап. Инструктаж по Т/Б. П/Р №-17: Подготовка проекта к защите  (начало П/Р) | |  |
| 34 | | Текущий инструктаж по Т/Б. П/Р №-17: Подготовка проекта к защите (продолжение П/Р) | |  |
| 35 | |  | |  | | Защита проекта: «Праздничный наряд». Инструктаж по Т/Б. Защита проекта (начало) | |  |
| 36 | | Текущий инструктаж по Т/Б. Защита проекта: «Праздничный наряд». Защита проекта (окончание) | |  |
| **Раздел «Художественные ремесла» (12ч)** | | | | | | | | |  |  | | Защита проекта. Инструктаж по Т/Б. Защита проекта (начало) |
| 37 |  | |  | | Вышивка.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-18: Выполнение петлеобразных, петельных швов (начало П/Р) | |  | |
| 38 | Текущий инструктаж. П/Р №-18: Выполнение петлеобразных, петельных швов (продолжение П/Р) | |  | |
| 39 |  | |  | | Вышивка. Инструктаж по Т/Б. П/Р №-19: Техника выполнения художественной глади и атласной глади (начало П/Р) | |  | |
| 40 | Текущий инструктаж. П/Р №-19: Техника выполнения художественной глади и атласной глади (продолжение П/Р) | |  | |
| 41 |  | |  | | Вышивка. Инструктаж по Т/Б. П/Р №-20: Техника выполнения шва крест (начало П/Р) | |  | |
| 42 | Текущий инструктаж. П/Р №-20: Техника выполнения шва крест (продолжение П/Р) | |  | |
| 43 |  | |  | | Вышивка. Инструктаж по Т/Б. П/Р №-21: Техника выполнения вышивки лентами (начало П/Р) | |  | |
| 44 | Текущий инструктаж. П/Р №-21: Техника выполнения вышивки лентами (продолжение П/Р) | |  | |
| 45 |  | |  | | Вышивка. Инструктаж по Т/Б. П/Р №-22: Техника выполнения вышивки лентами (начало П/Р) | |  | |
| 46 | Текущий инструктаж. П/Р №-22: Техника выполнения вышивки лентами (продолжение П/Р) | |  | |
| 47 |  | |  | | Защита проекта: «Подарок своими руками». Инструктаж по Т/Б. Защита проекта (начало) | |  | |
| 48 | Текущий инструктаж. Защита проекта: «Подарок своими руками». Защита проекта (окончание) | |  | |
| **Раздел «Технология домашнего хозяйства» (4ч)** | | | | | | | | |
| 49 | |  | |  | | Вводный инструктаж. Освещение жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Инструктаж по Т/Б. П/Р №-23: Выполнение ЭП (начало П/Р) | |  |
| 50 | | Текущий инструктаж. П/Р №-23: Выполнение ЭП (продолжение П/Р) | |  |
| 51 | |  | |  | | Гигиена жилища.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-24: Изучить средства для уборки помещения (начало П/Р) | |  |
| 52 | | Текущий инструктаж. П/Р №-24: Изучить средства для уборки помещения  (продолжение П/Р) | |  |
|  | |  | | | | **Раздел: «Электротехника» (2ч)** | | |
| 53 | |  | |  | | Бытовые электроприборы.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-25: Выполнение ЭП (начало П/Р) | |  |
| 54 | | Текущий инструктаж. П/Р №-25: Выполнение ЭП (продолжение П/Р) | |  |
| **Раздел «Кулинария» (14ч)** | | | | | | | | |
| 55 | |  | |  | | Блюда из молока и кисломолочных продуктов.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-26: Приготовление блюд из творога (начало П/Р) | |  |
| 56 | | Текущий инструктаж. П/Р №-26: Приготовление блюд из творога (продолжение П/Р) | |  |
| 57 | |  | |  | | Изделия из жидкого теста.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-27: Приготовление блинов (начало П/Р) | |  |
| 58 | | Текущий инструктаж. П/Р №-27: Приготовление блинов (продолжение П/Р) | |  |
| 59 | |  | |  | | Виды теста и выпечки.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-28: Приготовление песочного печенья (начало П/Р) | |  |
| 60 | | Текущий инструктаж. П/Р №-28: Приготовление песочного печенья (продолжение П/Р) | |  |
| 61 | |  | |  | | Технология приготовления изделий из слоеного теста.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-29: Приготовление пирожных (начало П/Р) | |  |
| 62 | | Текущий инструктаж. П/Р №-29: Приготовление пирожных (продолжение П/Р) | |  |
| 63 | |  | |  | | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (начало П/Р)  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-30: Приготовление ягодного десерта | |  |
| 64 | | Текущий инструктаж. П/Р №-30: Приготовление ягодного десерта (продолжение П/Р) | |  |
| 65 | |  | |  | | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.  Инструктаж по Т/Б. П/Р №-31: Сервировка стола, разработка приглашения (начало П/Р) | |  |
| 66 | | Текущий инструктаж. П/Р №-31: Сервировка стола, разработка приглашения  (продолжение П/Р) | |  |
| 67 | |  | |  | | Итоговый тест. | |  |
| 68 | | Повторение по курсу: «Кулинария» | |  |
| 69 | |  | |  | | Защита проекта: «Праздничный сладкий стол». Инструктаж по Т/Б. Защита проекта (начало) | |  |  | | Итоговая контрольная работа | |
| 70 | | Текущий инструктаж. Защита проекта: «Праздничный сладкий стол». Защита проекта (окончание) | |  | Подведение итогов. | |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.**

**8класс (девочки) (базовый уровень)**

| № п/п | Дата, класс | | Тема урока | Корректировка |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| планируемая | фактическая |
| **Раздел «Технология домашнего хозяйства» (8ч)** | | | | |
| 1 |  |  | Вводный инструктаж. Экология жилища. П.Р. №-1: Работа с каталогами |  |
| 2 |  |  | Первичный инструктаж. Современные системы фильтрации воды. П.Р. №-2: Работа с каталогами |  |
| 3 |  |  | Водоснабжение в доме. П.Р. №-3: Работа с каталогами |  |
| 4 |  |  | Система канализации в доме. П.Р. №-4: Работа с каталогами |  |
| **Раздел: «Электротехника» (12ч)** | | | | |
| 5 |  |  | Бытовые электроприборы. П.Р. №-5: Работа с каталогами |  |
| 6 |  |  | Отопительные электроприборы. П.Р. №-6: Работа с каталогами |  |
| 7 |  |  | Правила эксплуатации электрического фена. П.Р. №-7: Отработка навыков правил эксплуатации фена. |  |
| 8 |  |  | Правила эксплуатации холодильника и стиральной машины. П.Р. №-8: Работа с каталогами |  |
| 9 |  |  | Правила эксплуатации электронных приборов. П.Р. №-9: Работа с информацией. |  |
| 10 |  |  | Пути экономии электрической энергии. П.Р. №-10: подбор бытовых электроприборов. |  |
| 11 |  |  | Виды источников тока, виды проводов. П.Р. №-11:Определение видов проводов. |  |
| 12 |  |  | Условные обозначения и электрические схемы. П.Р. №-12: составить электрическую схему. |  |
| 13 |  |  | Электромонтажные работы. П.Р. №-13: Выбор инструментов. |  |
| 14 |  |  | Профессии, связанные с электромонтажными работами. П.Р. №-14: Составить профессиограмму. |  |
| 15 |  |  | Элементы автоматики в бытовых электроустройствах. П.Р. №-15:  Разбор схемы квартирной электропроводки. |  |
| 16 |  |  | Устройство электрического утюга. П.Р. №-16: Разбор устройства электрического утюга |  |
| **Раздел: «Семейная экономика» (6ч)** | | | | |
| 17 |  |  | Бюджет семьи. П.Р. №-17: Анализ бюджета своей семьи |  |
| 18 |  |  | Доходы и расходы семьи. П.Р. №- 18: Анализ потребностей членов семьи. |  |
| 19 |  |  | Планирование расходов семьи с учетом ее состава. П.Р. №- 19: Планирование расходов семьи на месяц. |  |
| 20 |  |  | Потребительская культура покупателя. П.Р. №-20 :Разработка идеи бизнес-плана |  |
| 21 |  |  | Планирование возможной индивидуальной деятельности. П.Р.№- 21 :Разработка проекта |  |
| 22 |  |  | Технология ведения бизнеса. П.Р. №-22 :Защита мини проекта. |  |
| **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4ч)** | | | | |
| 23 |  |  | Сферы производства и разделение труда. П.Р. №-23 :Составить перечень ПВК профессии. |  |
| 24 |  |  | Понятие профессия, специальность, квалификация и компетентность.  П.Р. №-24 :Обоснуйте смысл и содержание этических норм. |  |
| 25 |  |  | Профессиональное образование и профессиональная карьера.  П.Р. №-25:Составить план своей будущей профессиональной карьеры. |  |
| 26 |  |  | Региональный рынок труда. П.Р.№- 26:Работа со справочниками. |  |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (9ч)** | | | | |
| 27 |  |  | Поисковый этап. П.Р.№-27Обоснование выбора. |  |
| 28 |  |  | Технологический этап. П.Р.№- 28: Разработка проекта, выбор материалов, информации. |  |
| 29 |  |  | Технологический этап. П.Р.№-29:Выполнение проекта. |  |
| 30 |  |  | Технологический этап. П.Р. №- 30:Выполнение проекта. |  |
| 31 |  |  | Технологический этап. П.Р.№-31Выполнение проекта |  |
| 32 |  |  | Экономическое и экологическое обоснование. П.Р. №-32: Расчет затрат. |  |
| 33 |  |  | Заключительный этап. П.Р.№-33: Подготовка проекта к защите |  |
| 34 |  |  | Итоговый тест. |  |
| 35 |  |  | Защита проекта. |  |