****

Данная программа разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.10.2009 №373
"Об утверждении и введении в действие федерального государственного стандарта начального общего образования»;

- приказом Минобрнауки России от 26 ноября 2010 г. № 1241 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 октября 2009 г. № 373;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010
№ 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010
№ 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012
№ 413«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- примерными программами по учебным предметам;

1.2. Рабочая программа – это нормативно-управленческий документ школы, характеризующий систему организации образовательной деятельности, определяющий объем, структуру, содержание образовательного процесса по изучению конкретной учебной дисциплины, основывающийся на типовой программе по учебному предмету.

1.3. Рабочая программа перед утверждением рассматриваются на заседании школьного методического объединения. По итогам рассмотрения оформляется протокол.

1.5. Данное положение утверждается директором школы после рассмотрения и принятия соответствующего решения педагогическим советом.

1.5. Изменения и дополнения в рабочие программы могут быть внесены также после рассмотрения на заседании научно-методического совета.

Программа «Технология» для учащихся 5-8 классов. Авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. Под редакцией В.Д. Симоненко. Издательство: М., «Вентана-Граф» 2012 г.

Рабочая программа обеспечена соответствующим программе учебно-методическим комплектом: «Технология. Технологии ведения дома» (ФГОС)  - учебник по программе Н.В. Синица, В.Д.Симоненко для учащихся 5-8 классов. Авторы: В.Д.Симоненко, А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. Издательство М., «Вентана-Граф» 2013 год.

**Планируемые результаты освоения**

**учебного предмета «Технология»**

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

***Личностные результаты*** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

■ формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологи ческой деятельности;

■ формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к само развитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

■ самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

■ развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

■ осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отноше

ния к труду;

■ становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

■ формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве сосверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

■ проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

■ самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

■ формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;

■ развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

■ алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

■ определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

■ комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

■ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

■ виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

■ осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности;

* подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

■ формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

■ организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

■ оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

■ соблюдение норм и правил безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

■ оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

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

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

*в познавательной сфере:*

■ осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов по лучения и преобразования материалов, энергии, ин формации, природных объектов, а так же соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

■ практическое освоение обучающимися основ проектно - исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

■ уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

■ развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

■ овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

■ формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности, применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

■ овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

■ планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

■ овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

■ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

■ выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

■ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

■ документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

■ оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

■ согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

■ формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

■ выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг, оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

■ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных редств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

■ овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

■ рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

■ умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

■ рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

■ участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

■ практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

■ установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

■ сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

■ адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

■ развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

■ соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

■ сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

■ самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

■ составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

■ выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

■ экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

■ определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

■ выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

*Выпускник научится:*

■ изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

■ выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

■ выполнять не сложные приёмы моделирования швейных изделий;

■ определять и исправлять дефекты швейных изделий;

■ выполнять художественную отделку швейных изделий;

■ изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

■ определять основные стили одежды и современные направления моды.

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

*Выпускник научится:*

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

■ представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

■ организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать

технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

■ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

 **Раздел «Технологии растениеводства»**

Программа по направлению «Технологии растениеводства» составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования. Основным предназначением образовательной области «Технологии растениеводства» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, сис­темы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, фор­мирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, пре­доставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технологии растениеводства» изучается с 5-го по 7-й классы.

Содержанием программы по направлению «Технологии растениеводства» пре­дусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* творческая, проектная деятельность;

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практиче­ские работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщённом виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предва­ряться необходимым минимумом теоретических сведений. Теоретическая подготовка заключа­ется, прежде всего, в формирования ведущих понятий Технологий сельского хозяйства — сорт, порода, урожайность, продуктивность и т.д.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. При­оритетными методами являются сельскохозяйственные опыты, практические и лабораторно- практические работы, метод проектов. Практические работы в программе связаны с выполнени­ем различных приёмов обработки почвы, посева, посадки, ухода за растениями, технологических расчётов. На лабораторно-практических работах изучаются свойства удобрений. Практическая деятельность при обучении технологии включает в себя не только освоение и выполнение кон­кретных трудовых приёмов, она подразумевает также включение учащихся в поисковую, иссле­довательскую, аналитическую деятельность, связанную с выполняемыми работами. Для каждой темы перечислены возможные и наиболее целесообразные с точки зрения реализации миниму­ма содержания виды практической деятельности.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

**Цели**.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и исполь­зования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и про­фессиональных планов; безопасными приёмами труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного вообра­жения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчи­вости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в само­стоятельной практической деятельности.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности на этапе основного общего образования являются:

* Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности 'в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
* Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
* Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
* Выбор и использование средств представления информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта, и др.) соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
* Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источ­ников информации.
* Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими её участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
* Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Результаты обучения**.

Ожидаемыми результатами обучения по данной являются:

* 1. овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и ис­пользованию природных объектов, материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми потребительскими свой­ствами;
	2. умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интере­сы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
	3. навыками самостоятельного планирования и ведения приусадебного хозяйства;
	4. формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**Основное содержание**

**5 класс - 68 часов**

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

**Тема 1. 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.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. 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.

**Тема 2. 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.

**Тема 3. 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.

**Тема 4. 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.

**Тема 5. 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.

**Тема 6. 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.

**Тема 7. 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.

**Тема 2. 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.

**Тема 3 . 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.

**Тема 4. Швейная машина**

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

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

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

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема 5. 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

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. 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.

**Тема 2. 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.

**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 растениеводства».**

**Тема 1. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.**

**Осенние работы .**

Основные теоретические сведения

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, де­коративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в личном подсобном хозяйстве своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайно­сти. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры Орловской области, их биологические и хозяйственные особенности. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы

Уборка и учёт урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, вы­бор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укры­тия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений). Варианты объектов труда.

Свёкла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы.

**Тема 2. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Весенние работы.**

Основные теоретические сведения

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учётом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор спо­соба подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опы­тов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, проре­живание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, под­кормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

 Варианты объектов труда

Редис, горох, фасоль, свёкла, морковь, петрушка, календула, космея.

Тема 3. Творческая, проектная деятельность.

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение

тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

**Практические работы**

Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необ­ходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, уборка и учёт урожая, защита проекта.

**Варианты тем проектов**

Самый ранний редис (морковь, свёкла), «Праздник первого салата» (изучение сортов салатов, выбор самых ранних видов и сортов).

**6 класс - 68 часов**

**Раздел «Технологии ведения домашнего хозяйства»**

**Тема 1.**  **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 под ро ст ка.

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

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

**Тема 2. 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: декоративно-листные, декоративно -цветущие комнатные, декоративно-цветущие 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 рас тения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на суб­стратах, аэропоника. Профессия садовник.

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

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

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. 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.

**Тема 2. 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.

**Тема 3. 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.

**Тема 4. 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.

**Тема 5. 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.

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

**Тема 1. 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.

**Тема 2. 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).

**Тема 3. 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.

**Тема 4. Швейная машина**

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

Подготовка выкройки к раскрою.

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

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

**Тема 5. 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.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Вязание крючком**

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

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

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

Выполнение плотного вязания по кругу.

**Тема 2. 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.

**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: «Растение 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.

**Раздел «Технологии растениеводства»**

**Тема 1. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Осенние работы.**

Основные теоретические сведения.

 Особенности агротехники овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Профессии связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений.

**Тема 2. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Весенние работы.**

Основные теоретические сведения.

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Практические работы.

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

**7 класс 68 часов**

**Раздел «Интерьер жилого дома»**

**Тема 1. 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. 72

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

**Тема 2. Гигиена жилища**

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

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

Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Раздел «Электротехника»**

**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 «Кулинария»**

**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. Про­фессия мастер производства молочной продукции.

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

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема 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 качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

**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. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема 4. Сладости, десерты, напитки**

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

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

**Тема 5. 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. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

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

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

**Тема 2. 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.

**Тема 3. 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.

**Тема 4. 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.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

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

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-мол­нией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой 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 работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обра­ботка.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**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. Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема 2. 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 «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

 **Исследовательская и созидательная деятельность**

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятель­ности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта се ми класс ни ков.

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», «Ком­плект светильников для моей комна ты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «По­дарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

**Раздел. «Технологии растениеводства».**

1. **Сельскохозяйственный труд (10 часов).**

**Проектная деятельность Выращивание плодовых и ягодных культур.**

**Осенние работы (6 часов). Весенние работы (6 часов).**

 Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений Орловской области, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников, уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме.

 Коллективный анализ и оценка возможности выращивания на учебно-опытном участке ягодных и плодовых кустарников,  выбор и обоснование темы проекта, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта,  подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника  наблюдений, посадка и уход за растениями, проведение наблюдений за развитием растений,   подготовка ягодных кустарников, защита проекта. Профессии, связанные с выращиванием плодовых деревьев. Технология рассадного способа выращивания растений, её значение в регионе.

**8 класс 34 часа**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Экология жилища**

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

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

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лаборатор­ном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

**Тема 2. Водоснабжение 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.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канали­зации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализа­ции в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

Теоретические сведения.

Применение электрической энер­гии в промышленности, на транс пор те и в бы ту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагреватель­ных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и не­достатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Прави­ла безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масля­ного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах экс­плуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяж­ных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкаль­ные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока служ­бы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты прибо­ров от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной маши­ны-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение спо­собов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

**Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии**

Теоретические сведения.

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источни­ков тока и приёмников электрической энергии. Условные графи­ческие изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схе­ме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и уста­новочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

Чте­ние простой электрической схемы. Сборка электрической цепи

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

Электромонтажные работы: ознакомление с видами элек­тромонтажных инструментов и приёмами их использования; вы­полнение упражнений по механическому оконцеванию, соеди­нению и ответвлению проводов.

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

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

Теоретические сведения.

 Принципы работы и способы под­ключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмни­ков электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определе­ния расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромон­тажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

**Раздел «Семейная экономика»**

**Тема 1. Бюджет семьи**

Теоретические сведения.

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

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

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

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

Практические работы.

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

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

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

**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.

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы.

 Ознакомление с деятельностью производственного предпри­ятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разде­ления труда.

**Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

Теоретические сведения.

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

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

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

Возможности построения карьеры в профессиональной дея­тельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

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

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

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

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

Варианты творческих проектов:

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

**Календарно-тематическое планирование по технологии**

 **5 класс (68 часов)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока, раздела** | **Дата по плану** | **Дата по факту** |
| **Технологии растениеводства (осенние работы) (8 ч)** |
| 1 | Вводный инструктаж. | 07.09 |  |
| 2 | Основные направления растениеводства. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. | 07.09 |  |
| 3 | Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры.  | 14.09  |  |
| 4 | Пр. работа. Уборка и учет урожая |  14.09 |  |
| 5 | Пр. работа. Подготовка урожая к хранению, сбор семян.  | 21.09  |  |
| 6 | Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. | 21.09  |  |
| 7 | Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.  | 28.09  |  |
| 8 | Пр. работа. Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями | 28.09  |  |
| **Технология домашнего хозяйства (5ч.)** |
| 9 | Технология в жизни человека и общества. | 05.10 |  |
| 10 | Творческий проект, его основные компоненты. |  05.10 |  |
| 11 | Оформление интерьера. Планировка кухни-столовой |  12.10 |  |
| 12 | Планировка кухни.  |  12.10 |  |
| 13 | Бытовые электроприборына кухне.  | 19.10  |  |
| **Кулинария (15 ч.)**  |
| 14 | Санитария и гигиена на кухне.  | 19.10 |  |
| 15 | Здоровое питание. | 26.10  |  |
| 16 |  Технология приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов.  | 26.10  |  |
| 17 | Технология приготовления горячих напитков. Приготовление горячих напитков.  |  09.11 |  |
| 18 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий |  09.11 |  |
| 19 | Приготовление блюд из крупы и макаронных изделий. | 16.11  |  |
| 20 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.  | 16.11  |  |
| 21 | Приготовление салата из сырых овощей.  | 23.11  |  |
| 22 | Тепловая кулинарная обработка овощей.  |  23.11 |  |
| 23 | Приготовление блюд из варёных овощей.  | 30.11  |  |
| 24 | Технология приготовления блюд из яиц. Приготовление блюда из яиц. | 30.11 |  |
| 25 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.  | 07.12  |  |
| 26 | Работа над проектом «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 07.12  |  |
| 27 | Работа над проектом «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 14.12  |  |
| 28 | Контрольная работа по разделу «Кулинария» |  14.12 |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов (22 ч)** |
| 29 | Производство текстильных материалов.  |  21.12 |  |
| 30 | Производство текстильных материалов. |  21.12 |  |
| 31 | Текстильные материалы и их свойства.  | 27.12  |  |
| 32 | Текстильные материалы и их свойства.  | 27.12  |  |
| 33 | Изготовление выкроек.  |  11.01 |  |
| 34 | Изготовление выкроек. | 11.01 |  |
| 35 | Снятие мерок и изготовление выкроек.  | 18.01 |  |
| 36 | Снятие мерок и изготовление выкроек проектного изделия.  | 18.01 |  |
| 37 | Раскрой швейного изделия.  | 25.01 |  |
| 38 | Швейные ручные работы.  | 25.01 |  |
| 39 | Изготовление образцов ручных работ. | 01.02 |  |
| 40 | Швейная машина.  | 01.02 |  |
| 41 |  Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. | 08.02 |  |
| 42 | Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление образцов машинных работ.  | 08.02 |  |
| 43 | Влажно-тепловая обработка ткани. Проведение влажно-тепловых работ. | 15.02 |  |
| 44 | Машинные швы.  | 15.02 |  |
| 45 | Машинные швы.  | 22.02 |  |
| 46 |  Технология изготовления швейных изделий. | 22.02 |  |
| 47 | Технология изготовления швейных изделий. Обработка проектного изделия. | 01.03 |  |
| 48 | Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | 01.03 |  |
| 49 |  Работа над проектом « Наряд для завтрака» | 15.03 |  |
| 50 | Работа над проектом « Наряд для завтрака» | 15.03 |  |
| **Художественные ремесла (10ч.)** |
| 51 | Декоративно-прикладное искусство.  | 22.03 |  |
| 52 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 22.03 |  |
| 53 | Орнамент. Символика в орнаменте.  | 05.04 |  |
| 54 | Цветовые сочетания в орнаменте.  | 05.04 |  |
| 55 | Лоскутное шитье.  | 12.04 |  |
| 56 | Технология изготовления лоскутного изделия. | 12.04 |  |
| 57 | Изготовление образцов лоскутных узоров. | 19.04 |  |
| 58 | Контрольная работа по разделу «Художественные ремесла» | 19.04 |  |
| 59 | Работа над проектом « Лоскутное изделие для кухни – столовой» | 26.04 |  |
| 60 | Работа над проектом « Лоскутное изделие для кухни – столовой» | 26.04 |  |
| 61 | Как защитить творческий проект. Создание портфолио | 10.05 |  |
| 62 | Защита проектов | 10.05 |  |
| **Технологии растениеводства (весенние работы) (6 ч)** |
| 63 | Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. | 17.05  |  |
| 64 |  Подготовка семян к посеву | 17.05  |  |
| 65 | Размножение растений семенами. Выращивание овощных культур. | 24.05 |  |
| 66 | Понятие о сорте. Внесение органических удобрений под овощные культуры | 24.05 |  |
| 67 | Пр. работа. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка. | 31.05 |  |
| 68 |  Основы цветоводства | 31.05 |  |

**Календарно-тематическое планирование по технологии**

**6 класс (68 часов)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока, раздела** | **Дата по плану** | **Дата по факту** |
| **Технологии растениеводства (осенние работы) (8 ч)** |
| 1 | Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Инструктаж по о/т на уроках сельхоз труда.  | 06.09 |  |
| 2 |  Практическая работа. Уборка и учет урожая овощей. | 06.09 |  |
| 3 | Практическая работа. Уборка и учет урожая овощей. | 13.09 |  |
| 4 | Практическая работа. Отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур. | 13.09 |  |
| 5 | Практическая работа. Закладка урожая на хранение. | 20.09 |  |
| 6 | Почва как основное средство сельско хозяйственного производства.  | 20.09 |  |
| 7 | Типы почв, понятие о плодородии. | 27.09 |  |
| 8 |  Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.  | 27.09 |  |
| **Технология домашнего хозяйства (6 ч)** |
| 9 | Планировка жилого дома. | 04.10 |  |
| 10 |  Интерьер жилого дома.  | 04.10 |  |
| 11 | Комнатные растения в интерьере квартиры.  | 11.10 |  |
| 12 | Технология выращивания комнатных растений. Перевалка комнатных растений. | 11.10 |  |
| 13 | Работа над проектом «Растения в интерьере жилого дома» | 18.10 |  |
| 14 | Работа над проектом «Растения в интерьере жилого дома» | 18.10 |  |
| **Кулинария 12 (ч)** |
| 15 | Технология первичной обработки рыбы. Определение свежести рыбы. | 25.10 |  |
| 16 | Технология приготовления блюд из рыбы. Приготовление блюда из рыбы. | 25.10 |  |
| 17 | Нерыбные продукты моря, блюда из них.  | 08.11 |  |
| 18 | Технология первичной обработки мяса. | 08.11 |  |
| 19 | Лаб. работа. Определение доброкачественности мяса | 15.11 |  |
| 20 | Технология приготовления блюд из мяса. Приготовление блюда из мяса | 15.11 |  |
| 21 | Технология приготовления блюд из птицы. Приготовление блюда из птицы. | 22.11 |  |
| 22 | Технология приготовления первых блюд. Приготовление заправочного супа. | 22.11 |  |
| 23 | Сервировка стола к обеду. Этикет.   | 29.11 |  |
| 24 | Контрольная работа по разделу «Кулинария» | 29.11 |  |
| 25 | Работа над творческим проектом «Приготовление воскресного семейного обеда» | 06.12 |  |
| 26 | Работа над творческим проектом «Приготовление воскресного семейного обеда» | 06.12 |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов 20 (ч)** |
| 27 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. | 13.12 |  |
| 28 | Л. работа № 5. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. | 13.12 |  |
| 29 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.  | 20.12 |  |
| 30 |  Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. | 20.12 |  |
| 31 | Моделирование плечевой одежды. | 27.12 |  |
| 32 |  Моделирование и подготовка выкроек к раскрою. | 27.12 |  |
| 33 | Раскрой плечевой одежды. Раскрой швейного изделия. | 10.01 |  |
| 34 | Технология дублирования деталей. Дублирование деталей клеевой прокладкой. | 10.01 |  |
| 35 | Ручные работы.  | 17.01 |  |
| 36 | Работа на швейной машине. Устранение дефектов машинной строчки | 17.01 |  |
| 37 | Приспособления к швейной машине.  | 24.01 |  |
| 38 | Виды машинных операций. Изготовление образцов машинных работ. | 24.01 |  |
| 39 | Технология обработки мелких деталей  | 31.01 |  |
| 40 | Подготовка и проведение примерки изделия.  | 31.01 |  |
| 41 | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.  | 07.02 |  |
| 42 | Обработка срезов подкройной обтачкой. | 07.02 |  |
| 43 | Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия.  | 14.02 |  |
| 44 | Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».  | 14.02 |  |
| 45 | Работа над проектом «Наряд для семейного обеда» | 21.02 |  |
| 46 | Работа над проектом «Наряд для семейного обеда» | 21.02 |  |
| **Художественные ремесла (14 ч)** |
| 47 | Материалы и инструменты для вязания.  | 28.02 |  |
| 48 | Основные виды петель при вязании крючком | 28.02 |  |
| 49 | Вязание полотна.  | 07.03 |  |
| 50 | Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. | 07.03 |  |
| 51 | Вязание по кругу.  | 14.03 |  |
| 52 | Выполнение плотного вязания по кругу. | 14.03 |  |
| 53 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.  | 21.03 |  |
| 54 | Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями | 21.03 |  |
| 55 | Вязание цветных узоров. | 04.04 |  |
| 56 | Контрольная работа по разделу «Художественные ремесла».  | 04.04 |  |
| 57 | Работа над проектом «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 11.04 |  |
| 58 | Работа над проектом «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 11.04 |  |
| 59 |  Создание портфолио. Разработка электронной презентации | 18.04 |  |
| 60 | Защита творческих проектов. | 18.04 |  |
| **Технология растениеводства (весенние работы) 8 ч.** |
| 61 | Инструктаж по охране труда на уроках сельскохозяйственного труда. | 25.04 |  |
| 62 | Особенности районированных сортов овощных и цветочно-декоративных культур региона. | 25.04 |  |
| 63 | Понятие о севообороте.  | 16.05 |  |
| 64 | Практическая работа. Подготовка почвы и посевного мате­риала к посеву. | 16.05 |  |
| 65 | Практическая работа. Посев и посадка овощей.  | 23.05 |  |
| 66 | Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. | 23.05 |  |
| 67 | Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. | 30.05 |  |
| 68 | Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. | 30.05 |  |

**Календарно-тематическое планирование по технологии**

**7 класс (68 часов)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Дата по плану** | **Дата по факту** |
| **Технологии растениеводства (осенние работы) (6 ч)** |
| 1 | Инструктаж по охране труда на уроках с/х труда. | 07.09 |  |
| 2 |  Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений. | 07.09 |  |
| 3 | Технология выращивания ягодных кустарников.  | 14.09 |  |
| 4 | Практическая работа. Посадка плодовых деревьев. | 14.09 |  |
| 5 | Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений | 21.09 |  |
| 6 | Практическая работа. Выполнение основных приемов ухода за плодовыми деревьями. | 21.09 |  |
| **Интерьер жилого дома (8 ч.)** |
| 7 | Освещение жилого помещения.  | 28.09 |  |
| 8 | Предметы искусства и коллекции в интерьере | 28.09 |  |
| 9 | Гигиена жилища.  | 05.10 |  |
| 10 | Бытовые электроприборы | 05.10 |  |
| 11 | Контрольная работа по разделу «Технологии домашнего хозяйства» | 12.10 |  |
| 12 | Работа над проектом «Умный дом»  | 12.10 |  |
| 13  |  Работа над проектом «Умный дом» | 19.10 |  |
| 14 | Защита проектов. | 19.10 |  |
| **Кулинария (12ч.)** |
| 15 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 26.10 |  |
| 16 |  Приготовление молочного супа | 26.10 |  |
| 17 | Изделия из жидкого теста Приготовление изделий из жидкого теста. | 09.11 |  |
| 18 | Виды теста и выпечки | 09.11 |  |
| 19 | Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста.  | 16.11 |  |
| 20 | Технология приготовления изделий из песочного теста.  | 16.11 |  |
| 21 | Сладости, десерты, напитки | 23.11 |  |
| 22 | Приготовление сладких блюд и напитков.  | 23.11 |  |
| 23 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 30.11 |  |
| 24 | Контрольная работа по разделу «Кулинария» | 30.11 |  |
| 25 | Работа над проектом «Праздничный сладкий стол». | 07.12 |  |
| 26 | Работа над проектом « Праздничный сладкий стол». | 07.12 |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов (24 ч.)** |
| 27 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. | 14.12 |  |
| 28 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. | 14.12 |  |
| 29 | Конструирование поясной одежды.  | 21.12 |  |
| 30 | Конструирование поясной одежды. | 21.12 |  |
| 31 | Моделирование поясной одежды.  | 27.12 |  |
| 32 | Моделирование поясной одежды. | 27.12  |  |
| 33 | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.  | 11.01 |  |
| 34 | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.  | 11.01 |  |
| 35 | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса | 18.01 |  |
| 36 | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса | 18.01 |  |
| 37 | Технология ручных работ.  | 25.01 |  |
| 38 | Технология ручных работ. | 25.01 |  |
| 39 | Технология машинных работ. | 01.02 |  |
| 40 | Технология машинных работ.  | 01.02 |  |
|  41 | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.  | 08.02 |  |
| 42 | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.  | 08.02 |  |
| 43 | Технология обработки складок.  | 15.02 |  |
| 44 | Технология обработки складок. | 15.02 |  |
| 45 | Подготовка и проведение примерки поясного изделия. | 22.02 |  |
| 46 | Технология обработки юбки после примерки.  | 22.02 |  |
| 47 | Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | 01.03 |  |
| 48 | Творческий проект «Праздничный наряд» | 01.03 |  |
| 49 | Творческий проект «Праздничный наряд» | 15.03 |  |
| 50 | Защита проекта «Праздничный наряд» | 15.03 |  |
| **Художественные ремесла (14)** |
| 51 | Ручная роспись тканей.  | 22.03 |  |
| 52 | Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.  | 22.03 |  |
| 53 | Ручные стежки и швы на их основе. | 05.04 |  |
| 54 | Ручные стежки и швы на их основе. | 05.04 |  |
| 55 | Вышивание счетными швами.  | 12.04 |  |
| 56 | Вышивание по свободному контуру. | 12.04 |  |
| 57 | Атласная и штриховая гладь. Выполнение образцов вышивки гладью. | 19.04 |  |
| 58 | Швы французский узелок и рококо. Выполнение образцов вышивки. | 19.04 |  |
| 59 | Вышивание лентами.  | 26.04 |  |
| 60 | Выполнение образца вышивки лентами. | 26.04  |  |
|  61 | Контрольная работа по разделу «Художественные ремёсла» | 10.05 |  |
| 62 | Творческий проект «Подарок своими руками» | 10.05 |  |
| 63 | Творческий проект «Подарок своими руками» | 17.05 |  |
| 64 | Защита проекта. « Подарок своими руками» | 17.05 |  |
| **Технология растениеводства весенние работы (4 ч.)** |
| 65 |  Технология рассадного способа выращивания растений. Инструктаж по о/т. | 24.05 |  |
| 66 | Практическая работа. Высадка рассады в открытый грунт.  | 24.05 |  |
| 67 |  Практическая работа. Составление плана выполнения проекта. | 31.05 |  |
| 68 |  Работа над проектом. Защита проекта. | 31.05 |  |

**Календарно-тематическое планирование по технологии**

**8 класс (34 часа)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Дата по плану** | **Дата по факту** |
| **Семейная экономика (6 ч)** |
| 1 |  Бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. | 06.09 |  |
| 2 | Технология построения семейного бюджета. | 13.09 |  |
| 3 | Доходы и расходы семьи. | 20.09 |  |
| 4 | Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. | 27.09 |  |
| 5 | Технология ведения бизнеса  | 04.10 |  |
| 6 | Исследование возможностей для бизнеса. | 11.10 |  |
| **Технологии домашнего хозяйства (4 ч)** |
| 7 | Понятие об экологии жилища. | 18.10 |  |
| 8 | Инженерные коммуникации в доме | 25.10 |  |
| 9 |  Системы водоснабжения и канализации. | 08.11 |  |
| 10 |  Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации. | 15.11 |  |
| **Электротехника (12 ч)** |
| 11 |  Электрический ток и его использование.  | 22.11 |  |
| 12 |  Электрические цепи. | 29.11 |  |
| 13 |  Потребители и источники электроэнергии. | 06.12 |  |
| 14 |  Электроизмерительные приборы. Изучение домашнего электросчётчика в работе. | 13.12 |  |
| 15 | Организация рабочего места для электромонтажных работ. | 20.12 |  |
| 16 |  Сборка электрической цепи и изготовление пробника. Сборка разветвлённой электрической цепи. | 27.12 |  |
| 17 |  Электрические провода. Соединение электрических проводов. | 10.01 |  |
| 18 |  Сращивание одно-и многожильных проводов и их изоляция. | 17.01 |  |
| 19 |  Монтаж электрической цепи. Оконцевание проводов. | 24.01 |  |
| 20 |  Электроосветительные приборы | 31.01 |  |
| 21 | Бытовые электронагревательные приборы. | 07.02 |  |
| 22 | Цифровые приборы. | 14.02 |  |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)** |
| 23 |  Профессиональное образование. Пути освоения профессии. | 21.02 |  |
| 24 |  Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. | 28.02 |  |
| 25 |  Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения. | 07.03 |  |
| 26 |  Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба. | 14.03 |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (8 ч)** |
| 27 |  Подготовительный этап проекта  | 21.03 |  |
| 28 |  Выявление основных параметров, традиций, тенденций при выборе профессии. | 04.04 |  |
| 29 |  Выбор идей, определение требований к профессиональной деятельности. | 11.04 |  |
| 30 |  Анализ идей, выявление индивидуальных характеристик  | 18.04 |  |
| 31 |  Пути получения профессии | 25.04 |  |
| 32 |  Прогнозирование профессиональной карьеры. | 16.05 |  |
| 33 |  Контроль, оформление, самооценка. | 23.05 |  |
| 34 |  Защита проекта. | 30.05 |  |