Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение городского округа Тольятти
«Школа №23 имени Пальмиро Тольятти»

| РАССМОТРЕНА | ПРИНЯТА | УТВЕРЖДЕНА |
|---|---|---|
| на заседании методического объединения учителей естественно-научного цикла Протокол №1 от 30.08.2021 | на заседании Педагогического совета Протокол №1 от 31.08.2021 | Приказом директора МБУ «Школа №23» от 01.09.2021 №169-1од _____ Бутина О.Е. |

ЭП
О="МБУ ""Школа №23""", CN="Бутина Ольга Егоровна, директор", E=school23@edu.tgl.ru
0086f802083a0c7a8a
2023.10.20 15:33:04 +04'00'

ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

## учебного предмета

## «Технология. Обслуживающий труд»

## 5-8 классы

город Тольятти

2021 год

# I. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

## Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## Предметные результаты

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

**Выпускник научится:**

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия

современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

• проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Выпускник получит возможность научиться**

• приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

**Выпускник научится:**

• следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

• оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

• прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

• в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность - качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

• проводить оценку и испытание полученного продукта;

• проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

• анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

• проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

• проводить и анализировать разработку и / или реализацию

технологических проектов, предполагающих:
- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения;
разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

• проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;

• проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

**Выпускник получит возможность научиться:**

• выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

• модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

• технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

• оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

**Выпускник научится:**

• характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

• характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

• разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

• характеризовать группы предприятий региона проживания,

• характеризовать учреждения профессионального образования различного

уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

• анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

• анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

• анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

• получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

• получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

• предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

• анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

**Результаты структурированы и конкретизированы по годам обучения следующим образом**:

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

• характеризует рекламу как средство формирования потребностей;

• характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

• называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

• разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;

• объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

• приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;

• объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;

• составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

• осуществляет выбор товара в модельной ситуации;

• осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

• конструирует модель по заданному прототипу;

• осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);

• получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;

• получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

• получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

• получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;

• получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

• получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

• называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;

• описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

• оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;

• проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;

• проводит анализ технологической системы - надсистемы - подсистемы в процессе проектирования продукта;

• читает элементарные чертежи и эскизы;

• выполняет эскизы механизмов, интерьера;

• строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;

• получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;

• получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;

• получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;

• получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);

• получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

• называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;

• называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;

• характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

• перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;

• объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;

• объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;

• осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;

• осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;

• выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);

• следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;

• получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;

• получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

• называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;

• характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;

• называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;

• называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;

• характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;

• перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;

• характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);

• объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;

• разъясняет функции модели и принципы моделирования;

• создает модель, адекватную практической задаче;

• отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;

• составляет рацион питания, адекватный ситуации;

• планирует продвижение продукта;

• регламентирует заданный процесс в заданной форме;

• проводит оценку и испытание полученного продукта;

• описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

• получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;

• получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;

• получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;

• получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;

• получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;

• получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;

• получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

• получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;

• получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

*В познавательной сфере:*

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

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

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

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации
7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

1) планирование технологического процесса и процесса труда;
2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей,
рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
16) контроль промежуточных и конечных результатов
труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
19) расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере:*
1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
5) осознание ответственности за качество результатов труда;
6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
*В эстетической сфере:*
1) дизайнерское конструирование изделия;
2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
3) моделирование художественного оформления объекта труда;
4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
8) развитие пространственного художественного воображения;
9) развитие композиционного мышления;
10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
17) применение методов художественного проектирования одежды;
18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
19) соблюдение правил этикета.
*В коммуникативной сфере:*
1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;
6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
7) способность прийти на помощь товарищу;
8) способность бесконфликтного общения в коллективе.
*В физической сфере:*
1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
4) развитие глазомера;
5) развитие осязания, вкуса, обоняния.
*В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть*:
- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения
домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

## II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 5 класс

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 часов)**
***Элементы материаловедения (4часа).***

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

**Практические работы**
-Изучение свойств нитей основы и утка.
-Определение в тканях долевой нити в ткани.
- Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
- Выполнение образца полотняного переплетения.

**Объекты труда.**
Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

**Ручные работы (2 часа)**
Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: смёточная, замёточная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.
**Практические работы**
- Выполнение ручных стежков, строчек и швов.
**Объекты труда.**
Укладка с инструментами. Образцы ручных строчек.
**Элементы машиноведения (6 часов).**
Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.
Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда на швейной машине
**Практические работы**
- Намотка нитки на шпульку.
- Заправка верхней и нижней нитей.
- Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.
**Объекты труда.**
Швейная машина. Образцы машинных строчек.
***Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 часов).***
Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.
Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка).Подготовка выкройки к раскрою
**Практические работы**
- Снятие мерок и запись результатов измерений.
- Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. - Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.
**Варианты объектов труда.**
Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.
***Технология изготовления рабочей одежды (12 часов).***
Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технологии выполнения.
Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или

тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

- Раскладка выкройки фартука и головного убора, обмеловка и раскрой ткани.
- Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
- Обработка деталей кроя.
- Соединение деталей изделия машинными швами.
- Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
- Контроль и оценка качества готового изделия.

**Объекты труда.**

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

***Рукоделие. Художественные ремёсла (8 часов)***

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперёд иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру.

**Практические работы**

- Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
- Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
- Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
- Отделка вышивкой скатерти. Салфетки, фартука, носового платка.

## Кулинария (18 часов)

***Физиология питания (2часа)***

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

**Практические работы**

- Составление меню, отвечающему здоровому образу жизни.
- Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

***Санитария и гигиена (2 часа)***

Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке

продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды, применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

**Практическая работа**

- Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

***Интерьер кухни, столовой (2 часа)***

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Разделение кухни на зону приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

**Практическая работа**

- Выполнение эскиза интерьера кухни.

***Сервировка стола (2 часа)***

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

**Практические работы**

- Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
- Складывание тканевых и бумажных салфеток.

***Бутерброды, горячие напитки (2 часа)***

*Бутерброды*. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки и нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе; закрытые (дорожные, сандвичи); закусочные (канапе). Требования к качеству готовых бутербродов. Условия, сроки хранения и подачи их к столу.

*Горячие напитки.* Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта и виды кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки, турки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству напитков.

**Практическая работа**

- Приготовление бутербродов и горячих напитков.

***Блюда из яиц (2 часа)***

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яиц. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособление и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

**Практическая работа**

- Приготовление блюд из яиц.

***Блюда из овощей (4часа)***

Пищевая ценность и виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

*Механическая обработка овощей*

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

*Приготовление блюд из свежих овощей*

Виды и технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску и листьями зелени.

*Приготовление блюд из варёных овощей*

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, в молоке). Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки, способы определения готовности, охлаждение после варки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Практические работы**

- Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
- Приготовление салата из сырых овощей.
- Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
- Приготовление блюда из вареных овощей.
- Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

***Заготовка продуктов (2часа)***

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, овощей, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов.

Замораживание овощей, фруктов, ягод. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения продуктов.

**Творческие проекты (10 часов*)***

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
2. Отделка швейного изделия вышивкой.

**Резервное время – (2 часа)**

## 6 класс

**I - Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 часов)**

***Элементы материаловедения (2 часа)***

Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты

ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шёлковых и шерстяных тканей.

**Практические работы**

- Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шёлка, шерсти.
- Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений

**Объекты труда.**

Образцы ткани, коллекции волокон.

***Элементы машиноведения (2часа)***

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

**Практические работы**

- Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
- Замена иглы в швейной машине.
- Чистка и смазка швейной машины
- Работа на швейной машине

**Объекты труда.**

Швейная машина.

***Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 часов).***

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкой женской одежде.

Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической и клиньевой юбок. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

**Практические работы**

- Снятие мерок и запись результатов измерений.
- Построение основы чертежа юбки в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
- Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
- Моделирование юбки выбранного фасона.
- Подготовка выкройки юбки.

**Объекты труда.**

Сантиметровая лента, линейка закройщика, бумага для выкроек, манекен.

***Технология изготовления поясных швейных изделий (14 часов)***

Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску. Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества.

**Практические работы**

- Раскладка выкройки и раскрой ткани.

- Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
- Обработка деталей кроя.
- Скалывание и смётывание деталей кроя.
- Проведение примерки, исправление дефектов.
- Стачивание деталей изделия.
- Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Объекты труда.**

Чертёж и выкройка юбки. Детали кроя.

**Рукоделие. Художественные ремёсла (10 часов)**

Основные приёмы вязания крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

***Практические работы***

Изготовление образцов вязания крючком (столбики, столбики с накидом, вязание по кругу)

Изготовление прихватки.

**<u>II - Технология ведения дома (2 часа)</u>**

Выбор использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

**Практические работы**

- Влажная уборка помещения.

**<u>III -Электротехнические работы (2 часа)</u>**

Бытовые приборы. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Пути экономии энергии в быту.

**Практические работы**

- Использовать дополнительную информацию из Интернета:

а) электробытовые приборы, позволяющие осуществлять энергосбережение;

б) способы охраны окружающей среды путём утилизации элементов бытовой техники, содержащих тяжёлые металлы, кислоты и щёлочи.

**<u>IV – Кулинария (14 часов)</u>**

***Физиология питания (2 часа)***

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие их на пищевые продукты, органолептические и лабораторные методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при отравлениях.

***Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 часа)***

*Молоко*. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Способы определения качества, очистки и хранения молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Технология приготовления молочных супов и каш из молока. Посуда для варки молочных блюд.

Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

*Кисломолочные продукты*. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов: (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт и др.).

Условия и сроки хранения кисломолочных продуктов. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

**Практические работы**

- Кипячение и пастеризация молока.
- Приготовление молочного супа или молочной каши.
- Приготовление творога из простокваши.
- Приготовление блюд из творога.

***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)***

Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшённой, овсяной и др.). Блюда из каш: ( запеканки, крупеники, биточки). Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка).Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

- Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
- Приготовление гарнира из макаронных изделий.

***Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 часа)***

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержание в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия хранения. Органолептические и лабораторные методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

*Механическая обработка рыбы.* Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Обработка рыбы с костным скелетом. Разделка солёной рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе). Блюда из варёной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки, жарения. Виды растительных

масел и кулинарных жиров. Способы жарения рыбы. Роль панировки. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

- Определение свежести рыбы органолептическим методом.
- Определение срока годности рыбных консервов.
- Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы и нерыбной продукции.
- Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
- Разделка солёной рыбы.
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

***Сервировка стола (2 часа)***

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

**Практическая работа**

- Приготовление блюд к праздничному столу.

***Приготовление обеда в походных условиях (2 часа)***

Расчёт количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

**Практическая работа**

- Расчёт количества и состава продуктов для похода.

**V - Творческие проекты (14часов*)***

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира
3. Изготовление изделия вязанного крючком..

## 7 класс

**I - Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч)**

***Элементы материаловедения(2 часа)***

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

***Практические работы***

Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

Определение раппорта в сложных переплетениях.

***Элементы машиноведения(2 часа)***

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

***Практические работы***

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
Устранение неполадок в работе швейной машины.

***Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 часов)***

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

***Практические работы***

Снятие мерок и запись результатов измерений.
Построение основы чертежа.
Эскизная разработка модели швейного изделия.
Моделирование изделия выбранного фасона.
Подготовка выкройки.

***Технология изготовления плечевого изделия (12 часов)***

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

***Практические работы***

Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
Обработка деталей кроя.
Скалывание и сметывание деталей кроя.
Проведение примерки, исправление дефектов.
Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
Влажно-тепловая обработка изделия.
Примерный перечень изделий:ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

***Рукоделие. Художественные ремёсла. (10 часов)***

Вязание на спицах. Инструменты и материалы для вязания на спицах. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Выбор спиц в зависимости от ниток и узора. Виды петель и их образование. Технология выполнения различных петель.
Вязание по схемам. Работа с журналами мод.

***Практические работы***

Изготовление образцов вязания на спицах: вязание лицевых, изнаночных петель.
Изготовление несложных изделий.

**II - Технологии ведения дома (4 часа)**

***Эстетика и экология жилища (4 часа)***

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к

интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.
Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

***Практические работы***

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

**III - Электротехнические работы (2 часа)**

***Электроосветительные и электронагревательные приборы (2 ч)***

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.
Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

***Практические работы***

Подбор бытовых приборов по их мощности.
Замена гальванических элементов питания.
Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

**IV - Кулинария (16 часов)**

***Физиология питания (2 часа)***

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продуты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

***Изделия из теста (8 часов)***

*Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста.* Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Пельмени и вареники.* Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

***Практические работы***

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
Приготовление вареников.

***Сладкие блюда и десерты (4 часа)***

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном

обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

***Практические работы***

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

***Заготовка продуктов(2 часа)***

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

***Практические работы***

Приготовление варенья из ягод.

Черная смородина с сахаром без стерилизации.

***V* - Творческие проекты (14 ч)** Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

## 8 класс

**I - Технологии ведения дома (6 часов)**

***Бюджет семьи, рациональное планирование расходов (4 часа)***

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

***Электротехнические устройства (2 часа)***

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы
1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

**<u>II - Современное производство и профессиональное образование (6 ч)</u>**

***Сферы производства и разделение труда***

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

**Практические работы**
1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса

**<u>III - Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 часа)</u>**

***Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (8 часов)***

Платье в народном костюме. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование платья.

**Практические работы**
1.Снятие мерок и запись результатов измерений.
2 Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4 по своим меркам.
3.Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование выбранного фасона плечевого изделия.
5. Подготовка выкройки.

***Технология изготовления плечевого изделия (14 часов)***

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткань, обмеловка. Раскрой плечевого изделия и подготовка деталей кроя. Пошив изделия. Технология обработки вытачек. Обработка горловины, проймы. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

1. Подготовка ткани к раскрою.
2. Раскладка выкройки на ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. ВТО Контроль и оценка готового изделия.

***Рукоделие (10 часов)***

Вязание на спицах (крючком). Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Расчет петель. Вязание по схемам.

**Практические работы**

1. Изготовление сувенира, изделия в технике вязание на спицах, крючком.

**<u>IV - Кулинария ( 14 часов)</u>**

***Физиология питания (2 часа)***

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

**Практические работы**

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

***Блюда из птицы (4часа)***

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

**Практические работы**

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление блюда из домашней птицы

***Блюда национальной кухни (4 часа*)**

**Практическая работа**

Приготовление национального блюда по выбору

***Сервировка стола (2 часа).***

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

**Практические работы**

1. Сервировка стола к обеду.

2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

***Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов ( 2 часа)***

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

**Практические работы**

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

**V - Творческие проекты (10 ч)**

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике вязания.

## III ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ,

в том числе с учетом рабочей программы воспитания

| Целевые приоритеты | Методы и приемы, формы работы |
|---|---|
| Установление доверительных отношений между учителем и его учениками | Поощрение, поддержка, похвала, просьба, поручения беседы, совместное обсуждение общих интересов, поездок, путешествий |
| Побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения | Беседы О нормах и правилах поведения, использование технологии «Портфолио», с целью самостоятельности, рефлексии и самооценки, планирования деятельности. Активизации познавательной деятельности, через использование занимательных элементов, историй из жизни современников, проблемного вопроса |
| Привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений | Обсуждение, высказывание мнения и его обоснования, акцентирование внимания обучающихся на нравственных проблемах, анализ явлений, развитие у обучающихся умения совершать правильный выбор |
| Использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета | Демонстрация детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе, анализ поступков персонажей, проведение «Уроков мужества» по школьному календарю событий и памятных дат |
| Применение на уроке интерактивных, современных форм работы учащихся | Электронное образование; программы-тренажеры, зачеты в электронных |

| | |
|---|---|
| | приложениях, обучающие платформы Учи.ру, Якласс, РЭШ, 01математика; презентации; дистанционные технологии обучения, смешанное обучение.«Точка Роста», решение проектных задач, интеллектуальные игры, групповые формы работы или работу в парах |
| Включение в урок игровых процедур | Викторины, Настольные игры, Ролевые игры, Эстафета, дуэль, КВН, Деловая игра, Кроссворд, Урок -конкурс рассказов о стихийных бедствиях, Урок -сказка |
| Организация предметных образовательных событий | Специально разработанные занятия–событийные уроки (посвященные историческим датам и событиям), экскурсии, онлайн - экскурсии, предметные Недели |
| Реализация программы «Смысловое чтение» | Планирование круга чтения как средства познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества -<br>опыт самостоятельного свободного чтения<br>Актуализация потребности в систематическом чтении - Творческие «годовые» проекты, Тематические события, Олимпиады, Конкурсы |
| Инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников, работа с одаренными детьми | Учебные проекты, научно-практические конференции, форумы |
| Организация взаимодействия наставничества | наставничество по форме «успевающий - неуспевающий» *(вариант поддержки для достижения образовательных результатов),* «равный - равному» *(обмен навыками для реализации творческих и образовательных проектов)* |

**Тематическое планирование**

**7 класс**

| № п/п | Темы | Количество часов | Реализация модуля РПВ «Школьный урок» |
|---|---|---|---|
| 1 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 32 | **День знаний**<br>Урок «умелые ручки» |
| 2 | Технология ведения дома | 2 | **Международный день распространения грамотности**.<br>Предметная олимпиада |
| 3 | Электротехнические работы | 2 | Урок - беседа |
| 4 | Кулинария | 14 | **Всероссийский урок безопасности школьников в интернете**<br>Урок - диспут. День толерантности |
| 5 | Творческие проекты | 12 | **День информатики в России**<br>Онлайн - экскурсия |
| 6 | Резерв | 4 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Всего:** | **68** | |

**8 класс**

| № п/п | Раздел | Кол. часов | |
|---|---|---|---|
| 1 | Технология ведения дома | 6 | Обсуждение, высказывание мнения и его обоснования по приобретенным навыкам и умениям |
| 2 | Современное производство и профессиональное образование | 6 | Подготовка к сознательному выбору профессии. Тестирование. |
| 3 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 30 | **День науки** Предметная неделя |
| 4 | Кулинария | 12 | **День земли.** Экологический урок |
| 5 | Творческие проекты | 10 | Учебные проекты. Изделие. Презентация |
| 6 | Резерв | 4 | |
| | **Всего:** | **68** | |

## III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

**5 класс**

| № п/п | Раздел | Количество часов |
|---|---|---|
| 1 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 38 |
| 2 | Кулинария | 18 |
| 3 | Творческие проекты | 10 |
| 4 | Резерв времени | 2 |
| | **Всего:** | **68** |

**6 класс**

| № п/п | Раздел | Количество часов |
|---|---|---|
| 1 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 36 |
| 2 | Технология ведения дома | 2 |
| 3 | Электротехнические работы | 2 |
| 4 | Кулинария | 14 |
| 5 | Творческие проекты | 14 |
| | **Всего:** | **68** |

**7 класс**

| № п/п | Раздел | Количество часов |
|---|---|---|
| 1 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 32 |
| 2 | Технология ведения дома | 2 |
| 3 | Электротехнические работы | 2 |
| 4 | Кулинария | 16 |

| | | |
|---|---|---|
| 5 | Творческие проекты | 14 |
| | **Всего:** | **68** |

**8 класс**

| № п/п | Раздел | Количество часов |
|---|---|---|
| 1 | Технология ведения дома | 6 |
| 2 | Современное производство и профессиональное образование | 6 |
| 3 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 32 |
| 4 | Кулинария | 14 |
| 5 | Творческие проекты | 10 |
| | **Всего:** | **68** |