

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН  
ПОСЁЛОК РОДНИКИ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА 31 ИМЕНИ В.В. ТОЛКУНОВОЙ**

УТВЕРЖДЕНО

Решением педагогического совета

от 30 августа 2021 протокол №1

Председатель педсовета

Н.Л. Мелихов



**АДАПТИРОВАННАЯ  
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**для обучающихся с ЗПР**

образования (класс) основное общее образование 5-8 классы

Количество часов 238

Учитель: Клопова Н.Н.

Программа разработана на основе авторской программы  Технология 5-8  
(9)классы  Н.В.Синица, П.С. Самородский. -М.:Вентана-Граф, 2014.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа составлена на основе авторской программы «Технология 5-8 (9) классы» Н.В.Синица, П.С. Самородский. -М.:Вентана-Граф, 2014.

**Цель:** формирование у школьников представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях; овладение школьниками необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, способами управления отдельными видами бытовой техники.

### **I. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета.**

Личностные результаты освоения рабочей программы по музыке для основного общего образования достигаются во взаимодействии учебной и воспитательной работы, урочной и внеурочной деятельности. Они должны отражать готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций, в том числе в части:

#### **1. Патриотического воспитания:**

- чувство гордости за свою Родину, российский народ и историю России, осознание своей этнической и национальной принадлежности; знание культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение традиционных ценностей многонационального российского общества;

#### **2. Гражданского воспитания:**

- компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, осознанное и ответственное отношение к собственным поступкам;
- принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

#### **3. Духовно-нравственного воспитания:**

- уважительное отношение к иному мнению, истории и культуре других народов; готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания; этические чувства доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимание чувств других людей и сопереживание им;
- целостный, социально ориентированный взгляд на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий;

#### **4. Эстетического воспитания:**

- эстетические потребности, ценности и чувства, эстетическое сознание как результат освоения художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности музыкально-эстетического характера

#### **5. Ценности научного познания:**

- ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

#### **6. Физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:**

- осознание ценности жизни с опорой на собственный жизненный опыт и опыт восприятия произведений искусства; соблюдение правил личной безопасности и гигиены, в том числе в процессе музыкально-исполнительской, творческой, исследовательской деятельности; умение осознавать своё эмоциональное состояние и эмоциональное состояние других, использовать адекватные интонационные средства для выражения своего состояния, в том числе в процессе повседневного общения; сформированность навыков рефлексии.

#### **7. Трудового воспитания:**

- коммуникативная компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками, старшими и младшими в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- участие в общественной жизни школы в пределах возрастных компетенций с учётом региональных и этнокультурных особенностей;

#### **8. Экологического воспитания:**

•признание ценности жизни во всех её проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде;

### **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:

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; и осознание необходимости общественно полезного труда
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- проявление экономического мышления при организации своей деятельности;
- » самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- и формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

- самостоятельное определение цели своего обучения;
- м планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества. я выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- я организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения

соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности

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

- и осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- развитие умений применять технологии для проектирования и создания объектов труда;
- Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов;

Планируемые результаты:

Раздел «Электротехника»

Выпускник научится:

я осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Выпускник научится:

я читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов,

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

■ изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно тепловую обработку швейных изделий.

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 и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

и планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

планировать варианты путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям

### СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

Разделы и темы программы	Количество часов			
	по классам			
	5	6	7	8191
Технологии домашнего хозяйства (8,5 ч)	1	2	3	4
1. Интерьер жилого дома	1	1		
2. Комнатные растения в интерьере	—	1		
3 Освещение жилого помещения Предметы искусства и коллекции в интерьере			2	—
4. Гигиена жилища				
5. Экология жилища	—	—	—	2
6. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации			-	2
Электротехника (13,5 ч)	1	—	1	12(4)
1. Бытовые электроприборы	1	—	1	6(2)
2. Электромонтажные и сборочные технологии	—	—	—	4
3 Электротехнические устройства с элементами автоматики	—	—	—	2(2)
Технологии обработки конструкционных материалов(51 ч)	20	20	22	—
1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	12	6	8	
2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов	—	4	—	
3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	4	10	4	

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

#### ТЕМА 1. ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА

##### 5 класс

###### *Теоретические сведения.*

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

##### 6 класс

###### *Теоретические сведения.*

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

Интерьер жилого дома. 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

##### 6 класс

###### *Теоретические сведения.*

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере.

Приемы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

#### ТЕМА 3. ОСВЕЩЕНИЕ ЖИЛОГО ПОМЕЩЕНИЯ.

Предметы искусства и коллекции в интерьере

##### 7 класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы*

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

#### ТЕМА 4. ГИГИЕНА ЖИЛИЩА

7 класс

*Теоретические сведения.*

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. 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.

#### ТЕМА 5. ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА

8 класс

*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 6. ТЕХНОЛОГИИ РЕМОНТА ЭЛЕМЕНТОВ СИСТЕМ ВОДОСНАБЖЕНИЯ И КАНАЛИЗАЦИИ

8 класс

*Теоретические сведения.*

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работу счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации и. 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

5 класс

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

7 класс

*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. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

*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.

8(8-9) класс

*Теоретические сведения.*

Применение электрической энергии и промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения

**ТЕМА 2. ЭЛЕКТРОМОНТАЖНЫЕ И СБОРОЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

8 класс

*Теоретические сведения.*

Общее понятие об электрическом токе, 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. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

**ТЕМА 3. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА С ЭЛЕМЕНТАМИ АВТОМАТИКИ**

8 (8-9) класс

*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.

Возможное п. одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики

Влияние электротехнических и электронных приборов на 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.

## Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

### ТЕМА 1. ТЕХНОЛОГИИ РУЧНОЙ ОБРАБОТКИ ДРЕВЕСИНЫ И ДРЕВЕСНЫХ МАТЕРИАЛОВ

5 класс

*Теоретические сведения.* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия □заготовка□, □деталь□, □изделие□. Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.

Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

6 класс

*Теоретические сведения.*

Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины.

Производство пиломатериалов и области их применения.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.

7 класс

*Теоретические сведения.*

Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.

Конструкторская и технологическая документация,

Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов.

Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных изделий и их применение.

Правила безопасной работы ручными столярными инструмента.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Заточка лезвия ножа и настройка рубанка.

### ТЕМА 2. ТЕХНОЛОГИИ МАШИННОЙ ОБРАБОТКИ ДРЕВЕСИНЫ И ДРЕВЕСНЫХ МАТЕРИАЛОВ

6 класс

*Теоретические сведения.*

Токарный станок для вытачивания изделий из древесины:

устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески.

Технология

токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь.

Понятие о современных токарных станках.

*Лабораторно-практические и практические работы.*



Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины

Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

### ТЕМА 3. ТЕХНОЛОГИИ РУЧНОЙ ОБРАБОТКИ МЕТАЛЛОВ И ИСКУССТВЕННЫХ МАТЕРИАЛОВ

5 класс

*Теоретические сведения.*

Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс).

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

6 класс

*Теоретические сведения.*

Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка.

Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Распиливание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом. пиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

7 класс

*Теоретические сведения.*

Классификация и термическая обработка сталей.

Правила безопасной работы при термообработке сталей.

Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Распознавание видов металлов и сплавов.

### ТЕМА 4. ТЕХНОЛОГИИ МАШИННОЙ ОБРАБОТКИ МЕТАЛЛОВ И ИСКУССТВЕННЫХ МАТЕРИАЛОВ

5 класс

*Теоретические сведения.*

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок.

7 класс

*Теоретические сведения.*

Токарно-винторезные станки и их назначение.

Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заголовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контроль размеров детали.

Вытачивание стержня и нарезание резьбы.

**ТЕМА 5. ТЕХНОЛОГИИ ХУДОЖЕСТВЕННО-ПРИКЛАДНОЙ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ**

5 класс

*Теоретические сведения.*

Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение подготовительных работ и выпиливание лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Выжигание рисунка. Зачистка изделия.

7 класс

*Теоретические сведения.*

Виды и приёмы выполнения декоративной\* резьбы на изделиях из древесины. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессий, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные художественной обработкой металлов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы па изделиях из древесины.

**РАЗДЕЛ «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ»**

**ТЕМА 1. СВОЙСТВА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

5 класс

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Теоретические сведения. Производство текстильных материалов из химических волокон.

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

| 7 класс

*Теоретические сведения.* Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

## ТЕМА 2. КОНСТРУИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

5 класс

*Теоретические сведения.*

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. 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.

6 класс

*Теоретические сведения.*

Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. 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.

7 класс

*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.*

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

## ТЕМА 3. МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ

6 класс

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою.

Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

7 класс

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки..

## ТЕМА 4. ШВЕЙНАЯ МАШИНА.

5 класс

*Теоретические сведения.*

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом..

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.

Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

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

6 класс

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки. |

*Теоретические сведения.* Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва;

## ТЕМА 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

5 класс

*Теоретические сведения.*

Организация рабочего места для раскроенных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити.

Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направлении рисунка.

Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей и швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве.

Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мечом, прямыми стежками. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов. Последовательность изготовления швейных изделий.

Технология пошива фартука, юбки, шорт.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

6 класс

*Теоретические сведения.*

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя.

Классификация машинных швов.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Устранение дефектов после примерки.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Технология пошива подушки стула.

7 класс

*Теоретические сведения.*

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки..

Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой - корсажем.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых фезов, верхнего среза ножного 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.*

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

## ТЕМА 6. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА

5 класс

*Теоретические сведения.*

Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке.

*Лабораторно -практические и практические работы.*

Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

6 класс

*Теоретические сведения.*

Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. 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 без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

7 класс

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## РАЗДЕЛ 5. КУЛИНАРИЯ

### ТЕМА 1. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА КУХНЕ

5 класс

*Теоретические сведения.* Понятия «санитария» и «гигиена» Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Профессия повар

### ТЕМА 2. ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

5 класс

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

5 класс

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао)

Практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

#### ТЕМА 4. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

5 класс

*Теоретические сведения.*

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных: солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей.

Питательная ценность фруктов.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Технология приготовления салатов из варёных овощей.

*Лабораторно -практические и практические работы.*

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### ТЕМА 5. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

5 класс

*Теоретические сведения.*

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.. Способы определения свежести яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

#### ТЕМА 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВТРАКА. СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ

5 класс

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировки стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.

Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

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

#### ТЕМА 7. БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

6 класс

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### ТЕМА 8. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ

6 класс

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них

белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

Лабораторно -практические работы.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

#### ТЕМА 9. БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

6 класс

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

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

*Лабораторно-практические работы.*

Приготовление блюда из мяса или птицы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### ТЕМА 10. ПЕРВЫЕ БЛЮДА

6 класс

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические работы.*

Ц и о к и т е супа.

Приготовление окрошки.

#### ТЕМА 11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА. ПРЕДМЕТЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

6 класс

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё.

Профессия технолог пищевой промышленности.

*Лабораторно-практические работы.*

Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

#### ТЕМА 12. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

7 класс

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека натуральное (цельное) молоко.

Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюд из творога.

Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

#### ТЕМА 13. МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

7 класс

*Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления.

Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление тонких блинчиков.

Исследование качества муки.

Анализ домашней выпечки.

#### ТЕМА 14. СЛАДКИЕ БЛЮДА

7 класс

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление сладких блюд.

Приготовление желе.

#### ТЕМА 15. СЕРВИРОВКА СЛАДКОГО СТОЛА

7 класс

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Сервировка сладкого стола. Составление букета из конфет и печенья.

### **РАЗДЕЛ «СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА»**

Тема 1. Бюджет семьи

8(8-9)класс

*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.

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи.

Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.

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

Тема 1. Сферы производства и разделение труда

8 класс

*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

8 класс

*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 ценностное ориентации самоопределения.

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.

### **РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

5 класс

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление 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 (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат изготовления. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу □Кулинария□.

Презентация и защита творческого проекта.

6 класс

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□.

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита Творческого проекта.

7 класс

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу □Создание изделий из текстильных материалов□.

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

8(8-9) класс

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

### Примерное тематическое планирование

5 класс (68 ч, 2 ч — резервное время) Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Тема <input type="checkbox"/> Интерьер жилого дома <input type="checkbox"/> (1 ч)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера	Гражданское воспитание, духовно-нравственное воспитание,
<b>Раздел «Электротехника» (1ч.)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> «Бытовые электроприборы» (1ч.)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника	Экологическое воспитание.
<b>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (12 ч)	Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия <input type="checkbox"/> заготовка <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> деталь <input type="checkbox"/> , «изделие». Технологическая и маршрутная карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.	Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов. Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять	Физическое воспитание, трудовое воспитание,

	<p>Разметка  плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.  Применение компьютера для разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал.  Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.  Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей.  Правила безопасного труда</p>	<p>детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.  Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия</p>	
<p>Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»  (4 ч)</p>	<p>Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы</p>	<p>Оборудовать рабочее место для изготовления изделий, из металлов и искусственных материалов. Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами.  Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.  Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками</p>	<p>Физическое воспитание</p>

Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» (2 ч)	Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок Правила безопасной работы на сверлильном станке	Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке	Физическое воспитание
<b>5 класс (68 ч, 2 ч — резервное время) Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>	<b>Основные направления воспитательной деятельности</b>
Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (2 ч)	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком. Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места	Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия	Патриотическое воспитание,
<b>Раздел «Создание изделия из текстильных материалов» 20 ч</b>			
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	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	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве	Экологическое воспитание.

	<p>текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент</p>	<p>нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p>	
<p><b>5 класс (68 ч, 2 ч — резервное время) Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b></p>	<p><b>Основное содержание материала темы</b></p>	<p><b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b></p>	<p><b>Основные направления воспитательной деятельности</b></p>
<p>Тема «Конструирование швейных изделий» 2ч</p>	<p>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 фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>	<p>духовно-нравственное воспитание,</p>
<p>Тема «Швейная машина» (2 ч)</p>	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя</p>	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p>	<p>Трудовое воспитание.</p>

	вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины Овладевать безопасными условиями труда	
<b>5 класс</b> <b>(68 ч, 2 ч — резервное время)</b> <b>Тема раздела программы,</b> <b>количество отводимых учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>	<b>Основные направления воспитательной деятельности</b>

<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)</p>	<p>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. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. 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). Требования к выполнению машинных работ 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). Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО Основные операции ВТО: приутюживание,</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>	<p>Трудовое воспитание.</p>
--	---	---	-----------------------------

	разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке)		
<b>5 класс</b> <b>(68 ч, 2 ч — резервное время)</b> <b>Тема раздела программы,</b> <b>количество отводимых учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>	<b>Основные направления воспитательной деятельности</b>
Тема <input type="checkbox"/> Художественные ремёсла <input type="checkbox"/> (4 ч)	Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки Крестом подготовка ткани ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом	Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица	Эстетическое воспитание, духовно-нравственное воспитание,
<b>Раздел «Кулинария» (10 ч)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> Санитария и гигиена на кухне <input type="checkbox"/> (1ч)	Понятия <input type="checkbox"/> санитария <input type="checkbox"/> и <input type="checkbox"/> гигиена <input type="checkbox"/> . Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи	Эстетическое воспитание, духовно-нравственное воспитание



Тема □ Здоровое питание □ (1 ч)	Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона	Экологическое воспитание.
<b>5 класс</b> <b>(68 ч, 2 ч — резервное время)</b> <b>Тема раздела программы,</b> <b>количество отводимых учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>	<b>Основные направления воспитательной деятельности</b>
Тема □ Бутерброды и горячие напитки □ (2 ч)	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе	Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки	Духовно-нравственное воспитание

<b>5 класс</b> <b>(68 ч, 2 ч — резервное время)</b> <b>Тема раздела программы,</b> <b>количество отводимых</b> <b>учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов</b> <b>деятельности учащихся</b>	<b>Основные</b> <b>направления</b> <b>воспитательной</b> <b>деятельности</b>
Тема □ Блюда из овощей и фруктов □ (2 ч)	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология. (фруктов).</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов</p>	Трудовое воспитание
<b>5 класс</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов</b>	<b>Основные</b>

<b>(68 ч, 2 ч — резервное время) Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b>		<b>деятельности учащихся</b>	<b>направления воспитательной деятельности</b>
Тема <input type="checkbox"/> Блюда из яиц <input type="checkbox"/> (2 ч)	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, <input type="checkbox"/> в мешочек <input type="checkbox"/> , вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	Трудовое воспитание
Тема <input type="checkbox"/> Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку <input type="checkbox"/> (2 ч)	Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре <input type="checkbox"/> Хозяйка и гости за столом <input type="checkbox"/>	Эстетическое воспитание
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> Исследовательская и созидательная деятельность <input type="checkbox"/> (16 ч)	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), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу <input type="checkbox"/> Технологии домашнего хозяйства <input type="checkbox"/> . Выполнять проект по разделу <input type="checkbox"/> Технологии обработки конструкционных	Ценности научного познания, трудовое воспитание,

	проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	материалов <input type="checkbox"/> Выполнять проект по разделу <input type="checkbox"/> Создание изделий из текстильных материалов <input type="checkbox"/> . Выполнять проект по разделу <input type="checkbox"/> Кулинария <input type="checkbox"/> . Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	
<b>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>	<b>Основные направления воспитательной деятельности</b>
<b>6 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)</b>			
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> Интерьер жилого дома <input type="checkbox"/> (1ч)	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.	Г гражданское воспитание, духовно-нравственное воспитание
Тема <input type="checkbox"/> Комнатные растения в интерьере <input type="checkbox"/> (1 ч)	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер	Г гражданское воспитание, духовно-нравственное воспитание,
<b>Тема раздела программы,</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов</b>	<b>Основные</b>

количество отводимых учебных часов		деятельности учащихся	направления воспитательной деятельности
<b>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)</b>			
Тема □ Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов □ (6 ч)	Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта	Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту	трудовое воспитание
Тема □ Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов □ (4 ч)	Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках	Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины. Выполнять вытачивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте	Г гражданское воспитание, духовно-нравственное воспитание,
Тема □ Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов □ (10 ч)	Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами. Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты. Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем	Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля. Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опиление металлических заготовок напильниками и надфилями	Ценности научного познания

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> Свойства текстильных материалов <input type="checkbox"/> (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Полубирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	Ценности научного познания
Тема <input type="checkbox"/> Конструирование швейных изделий <input type="checkbox"/> (2 ч)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий	Эстетическое воспитание, трудовое обучение
Тема раздела	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов	Основные направления

программы, количество отводимых учебных часов		деятельности учащихся	воспитательной деятельности
Тема <input type="checkbox"/> Моделирование одежды <input type="checkbox"/> (2 ч)	<p>Понятие о моделировании одежды.  Моделирование формы выреза горловины  Моделирование отрезной плечевой одежды.  Приёмы изготовления выкроек дополнительных  деталей изделия: подкройной обтачки  горловины спинки, подкройной обтачки  горловины переда.  Подготовка выкройки к раскрою. Профессия  художник по костюму</p>	<p>Выполнять эскиз проектного  изделия. Изучать приёмы моделирования  формы выреза горловины, плечевой  одежды с застёжкой на пуговицах,  отрезной плечевой  одежды. Моделировать  проектное швейное изделие. Изготавливать  выкройки дополнительных деталей  изделия: подкройных обтачек и т.  д. Готовить выкройку проектного  изделия к  раскрою.  Знакомиться с профессией художник по  костюму швейного производства</p>	<p>Эстетическое  воспитание, трудовое  обучение</p>
Тема <input type="checkbox"/> Швейная машина <input type="checkbox"/> (2 ч)	<p>Уход за швейной машиной. Устройство  машинной иглы. Дефекты машинной строчки:  петляние сверху и снизу, слабая и стянутая  строчка. Назначение и правила использования  регулятора натяжения верхней нитки</p>	<p>Чистить и смазывать швейную машину  Изучать устройство машинной  иглы. Определять вид дефекта строчки  по её виду. Изучать устройство  регулятора натяжения верхней  нитки. Подготавливать швейную машину  к работе. Выполнять регулирование  качества зигзагообразной и прямой  строчек с помощью регулятора  натяжения верхней нитки.  Овладевать безопасными приёмами  труда на швейной машине</p>	<p>Ценности научного  Познания, трудовое  обучение</p>
<b>Тема раздела</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов</b>	<b>Основные направления</b>

программы, количество отводимых учебных часов		деятельности учащихся	воспитательной деятельности
Тема □ Технология изготовления швейных изделий □ (8 ч)	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. 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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку. Обработать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.). Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной</p>	<p>Ценности научного познания, Эстетическое воспитание</p>
Тема раздела	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов	Основные направления



программы, количество отводимых учебных часов		деятельности учащихся	воспитательной деятельности
Тема <input type="checkbox"/> Художественные ремёсла <input type="checkbox"/> (4 ч)	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания	Ценности научного познания, духовно-нравственное воспитание Гражданское воспитание
<b>Раздел «Кулинария» (10 ч)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> Блюда из круп и макаронных изделий <input type="checkbox"/> (2 ч)	Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий	Трудовое воспитание
<b>Тема раздела</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов</b>	<b>Основные направления</b>

программы, количество отводимых учебных часов		деятельности учащихся	воспитательной деятельности
Тема □ Блюда из рыбы нерыбных продуктов моря □ (2 ч)	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов	Трудовое воспитание
Тема □ Блюда из мяса и птицы □ (2 ч)	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу	Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам	
<b>Тема раздела</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов</b>	<b>Основные направления</b>

программы, количество отводимых учебных часов		деятельности учащихся	воспитательной деятельности
Тема <input type="checkbox"/> Первые блюда <input type="checkbox"/> (2 ч)	Классификация супов Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа	Трудовое воспитание
Тема <input type="checkbox"/> Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола <input type="checkbox"/> (2 ч)	Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа	Ценности научного познания, духовно-нравственное
<b>Тема раздела</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов</b>	<b>Основные направления</b>

программы, количество отводимых учебных часов		деятельности учащихся	воспитательной деятельности
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> Исследовательская и созидательная деятельность <input type="checkbox"/> (16 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	Ценности научного познания, духовно-нравственное воспитание Гражданское воспитание
<b>7 класс (68 ч.)</b>			
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3ч)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере <input type="checkbox"/> (2 ч)	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения .Выполнять электронную презентацию на тему <input type="checkbox"/> Освещение жилого дома <input type="checkbox"/> . Знакомиться с понятием <input type="checkbox"/> умный дом <input type="checkbox"/> . Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер	Ценности научного познания, духовно-нравственное воспитание
Тема <input type="checkbox"/> Гигиена жилища <input type="checkbox"/> (1ч)	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений	Эстетическое воспитание
<b>Тема раздела</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов</b>	<b>Основные направления</b>

программы, количество отводимых учебных часов		деятельности учащихся	воспитательной деятельности
<b>Раздел «Электротехника» (1 ч)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> Бытовые электроприборы <input type="checkbox"/> (1ч)	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи	Трудовое воспитание
<b>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (22 ч)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов <input type="checkbox"/> (8 ч)	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами	Определять плотность древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера. Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала. Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок. Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель	Ценности научного познания, трудовое воспитание,
Тема <input type="checkbox"/> Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов <input type="checkbox"/> (4 ч)	Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов	Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой стали). Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы. Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком	Трудовое воспитание
<b>Тема раздела</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов</b>	<b>Основные направления</b>

программы, количество отводимых учебных часов		деятельности учащихся	воспитательной деятельности
Тема □ Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов □ (4 ч)	Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Настройка станка Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке Информация о токарных станках с ЧПУ	Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контролировать размеры детали. Вытачивать стержень для нарезания резьбы	Трудовое воспитание
Тема □ Технологии художественно-прикладной обработки материалов □ (6 ч)	Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины. Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов	Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины. Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств. Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла	Ценности научного познания, трудовое воспитание,
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</b>			
Тема □ Свойства текстильных материалов □ (2 ч)	Натуральные волокна 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	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований	Эстетическое воспитание, трудовое обучение
<b>Тема раздела</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов</b>	<b>Основные направления</b>

программы, количество отводимых учебных часов		деятельности учащихся	воспитательной деятельности
Тема □ Конструирование швейных изделий □ (2 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	Ценности научного познания, духовно-нравственное воспитание
Тема □ Моделирование одежды □ (2 ч)	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-диска или из Интернета	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением к низу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и предъявлять информацию об и нтернет- выкройках	Эстетическое воспитание
Тема □ Швейная машина □ (2 ч)	Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза	Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине	Трудовое воспитание, эстетическое воспитание
<b>Тема раздела</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов</b>	<b>Основные направления</b>

программы, количество отводимых учебных часов		деятельности учащихся	воспитательной деятельности
<p>Тема □ Технология изготовления швейных изделий □ (8 ч)</p>	<p>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 закрытыми срезами и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Технология 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</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или байтовую складку на проектном изделии или образцах. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, ализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажнотепловой обработки</p>	<p>Трудовое воспитание, эстетическое воспитание</p>



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Тема <input type="checkbox"/> Художественные ремёсла <input type="checkbox"/> (6 ч)	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и предъявлять информацию олицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом	Духовно-нравственное воспитание,
<b>Раздел «Кулинария» (10 ч)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> Блюда из молока и молочных продуктов <input type="checkbox"/> (2 ч)	Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер. производства молочной продукции. Находить и предъявлять информацию о	Экологическое воспитание, эстетическое воспитание

		молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания	
Тема □ Мучные изделия □ (4 ч)	Понятие □ мучные изделия □. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Готовить изделия из жидкого теста. Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки	Трудовое воспитание, экологическое воспитание, эстетическое воспитание
Тема □ Сладкие блюда □ (2 ч)	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления	Трудовое воспитание, экологическое воспитание, эстетическое воспитание

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Тема <input type="checkbox"/> Сервировка сладкого стола <input type="checkbox"/> (2 ч)	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера	Трудовое воспитание, эстетическое воспитание
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> Исследовательская и созидательная деятельность <input type="checkbox"/> (10 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу <input type="checkbox"/> Технологии домашнего хозяйства <input type="checkbox"/> . Выполнять проект по разделу <input type="checkbox"/> Технологии обработки конструкционных материалов <input type="checkbox"/> . Выполнять проект по разделу <input type="checkbox"/> Создание изделий из текстильных материалов <input type="checkbox"/> . Выполнять проект по разделу <input type="checkbox"/> Кулинария <input type="checkbox"/> . Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	Ценности научного познания, трудовое воспитание

<b>8 (8-9) класс (34 ч, 1 ч — резервное время)</b>			
<b>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>	<b>Основные направления воспитательной деятельности</b>
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> Экология жилища <input type="checkbox"/> (2 ч)	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	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды	Экологическое воспитание, эстетическое воспитание
Тема <input type="checkbox"/> Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации <input type="checkbox"/> (2 ч)	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц	эстетическое воспитание
<b>Раздел «Электротехника» (12 ч/4 ч)</b>			
Тема <input type="checkbox"/> Бытовые электроприборы <input type="checkbox"/> (6 ч/2 ч)	Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения*	Трудовое воспитание, эстетическое воспитание

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Тема □Электромонтажные и сборочные технологии□ (4 ч)	Общее понятие об электрическом токе, 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. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях	Ценности научного познания, трудовое воспитание экологическое воспитание,
Тема □Электротехнические устройства с элементами автоматики□ (2 ч/2 ч)	Схема квартирной Электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах Устройство и принцип работы бытового.электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки * Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.* Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики	
<b>Раздел «Семейная экономика» (6 ч/6 ч)</b>			
Тема □Бюджет семьи□ (6 ч/6 ч)	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность	Физическое воспитание, трудовое воспитание

	основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров		
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)</b>			
Тема □ Сферы производства . и разделение труда □ (2 ч)	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования, Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение	Патриотическое воспитание, физическое воспитание
Тема □ Профессиональное образование и профессиональная карьера □ (2 ч)	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному Справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение	Патриотическое воспитание, духовно-нравственное воспитание
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч/24 ч)</b>			
Тема □ Исследовательская и созидательная деятельность □ (8 ч/24 ч)	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей . Реализация проекта * Оценка проекта	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты работы.* Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта	Ценности научного познания, трудовое воспитание

## МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### Список литературы для учителя

#### Обязательная литература

1. Технология. Обслуживающий труд; 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-граф.
2. Тищенко, А.Т. Технология. Технический труд: 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / А.Т. Тищенко. Н.В. Сеница. - М.: Вентана-Граф. Москва, 2006.
2. С.Э. Макруцкая Технология в схемах, таблицах, рисунках □ Обслуживающий труд □ 5 - 9 классы (к любому учебнику), Экзамен, Москва, 2008.
3. Научно-методический журнал Школа и производство.
4. Журналы: □ Елена □, □ Золушка □, □ Валя-Валентина □ и др.
5. Технология: поурочные планы по разделу □ Технология обработки древесины □ по программе В.Д. Симоненко. 5 - 7 классы / авт. - состав Ю. А. Жадаев, А.В. Жадаева. - Волгоград: Учитель, 2007.
6. Справочник по трудовому обучению: обраб. древесины и металла, электротех. и рем. работы: Пособие для учащихся и др.; Под ред. И.А. Карабанова. - М.: Просвещение, 1991.

#### Список литературы для ученика

1. , Технология. Обслуживающий труд: 5 класс; Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2009 - 2011.
2. Тищенко, А.Т. Технология. Технический труд: 5 класс: учебник для ательных учреждений / А.Т. Тищенко. Н.В. Сеница. - М.: Вентана-Граф, 2010.
3. Технология: учебник для 5 кл. общеобразоват. Учреждений: вариант для мальчиков / В.Д. Симоненко, А.Т. Тищенко, П С. Самородский; под ред. В.Д. Симоненко. - М.: Просвещение,
4. Технология. Ведения дома: 5 класс, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. -М . : Вентана-Граф, 2012.
5. Технология. Индустриальный труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана- Граф, 2010

