Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №11»

Рассмотрено на заседании МО
политехнического цикла
Протокол ***№ 1***
«29» августа 2019 г.
Руководитель МО
Лаас Л.Ф._____

Согласовано
зам. директора по УВР
_____ ***Губкина Т.П.***
«30» августа 2019 г.

Рабочая программа учебного предмета

Технология

для 5-8 классов

срок реализации программы: 4 года

Утверждаю
Директор **МБОУ "СОШ№11"**
_____ ***Демидова Т.А.***
«02» сентября 2019 г.

Составитель:
Лаас Лидия Федоровна,
учитель технологии
первой квалификационной категории
МБОУ « СОШ №11»;

г. Ангарск, 2019

Пояснительная записка

Программа составлена на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, учебным планом МБОУ «СОШ №11» локальным актом образовательного учреждения и обеспечена УМК для 5-8 классов и ООП МБОУ «СОШ №11», программы к предметной линии учебников под редакцией А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.

Место предмета в учебном плане: обязательная часть.

Предметная область: технология.

Основные задачи реализации содержания:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Количество учебных часов, на которые рассчитана программа:

Класс	5класс	6класс	7класс	8класс
Количество учебных недель	34	34	34	34
Количество часов неделю, ч/нед	2	2	2	1
Количество часов в год, ч	68	68	68	34

При реализации программы используются учебники

Автор/ авторский коллектив	Наименование учебника	Класс	Издатель учебника
Н.В.Синица, В.Д.Симоненко	Технология. Технология ведения дома	5	Вентана Граф
Н.В.Синица, В.Д.Симоненко	Технология. Технология ведения дома	6	Вентана Граф
Н.В.Синица, В.Д.Симоненко	Технология. Технология ведения дома	7	Вентана Граф
В.Д.Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров	Технология	8	Вентана Граф

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Общие предметные результаты освоения программы

В результате изучения курса технологии учащиеся при получении основного общего образования должны:

- осознать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества; сформировать целостное представление о техносфере, иметь представление сущности технологической культуры и культуры труда; уяснить социальные и экологические последствия развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладеть методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, уметь решать творческие задачи, моделировать, конструировать и эстетически оформлять изделия;

- уметь оформлять графическую документацию с помощью графического отображения различных процессов и объектов, устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач, уметь применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.

А так же учащиеся познакомятся с профессиями отраслей по изученным технологиям и с их востребованностью на рынке труда.

5 класс

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

У учащихся будут сформированы:

- представления об области предметной технологической деятельности;
- навыки овладения элементами организации своего рабочего места;
- самоконтроль при выполнении трудовых действий;
- навыки оценки и анализа своих трудовых действий;
- умения работать по технологическим инструкционным картам;
- навык расчета количества продуктов на команду из 7-8 человек, самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий;
- навыки посильной помощи родителям в ведении домашнего хозяйства;
- основы бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам;
- представления о традиционных видах прикладного и технического творчества.

Учащийся получит возможность для формирования:

- основ внутренней позиции ученика с положительным отношением к учебному предмету «Технология», умений в различных видах деятельности.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

РЕГУЛЯТИВНЫЕ

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно- трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;

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

КОММУНИКАТИВНЫЕ

- умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Учащиеся научатся:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- поддерживать нормальное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из яиц. Нарезать хлеб для бутербродов. проводить первичную обработку молока, круп, определять свежесть молока, и готовить блюда из них. Готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость. Выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, вподгибку с закрытым и открытым срезом;
- читать и строить чертёж фартука, снимать размерные признаки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и пояса, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре. Пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

Учащиеся получат возможность научиться:

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесин;
- определять качество готового изделия.

6 класс

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

У учащегося будут сформированы:

- умения в проведении самоконтроля и самооценки результатов своей учебной деятельности (поурочно и по результатам изучения темы);
- элементарные умения самостоятельного выполнения работ и осознание личной ответственности за проделанную работу;
- правила общения;
- начальные представления об основах гражданской идентичности (через изучаемые разделы в прикладном творчестве);

- уважение семейных ценностей, понимание необходимости бережного отношения к природе, к своему здоровью и здоровью других людей;
- способность к самооценке своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

Учащийся получит возможность для формирования:

- на практическом уровне понимания значения технических знаний в жизни человека и первоначальных умений решать практические задачи с использованием технологических знаний;
- потребности в проведении самоконтроля и в оценке результатов учебной деятельности.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

РЕГУЛЯТИВНЫЕ

Учащийся научится:

- понимать, принимать и сохранять учебную задачу и решать её в сотрудничестве с учителем в коллективной деятельности;
- составлять под руководством учителя план действий для решения учебных задач
- выполнять план действий и проводить пошаговый контроль его выполнения в сотрудничестве с учителем и одноклассниками;
- находить несколько способов решения учебной задачи, выбирать наиболее рациональный.

ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ

Учащийся научится:

- планировать процесс познавательной деятельности;
- ответственно относиться к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
- определять адекватные условия способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявлять нестандартный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.

КОММУНИКАТИВНЫЕ

Учащийся научится:

- аргументированно защищать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
- выявлять потребности, проектировать и создавать объекты, имеющие потребительную или социальную значимость.
- выбирать различные источники информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных;
- использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- согласовывать и координировать совместную познавательную трудовую деятельность с другими ее участниками;
- объективно оценивать свой вклад в решение общих задач коллектива.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Учащиеся научатся:

- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- оценивать технологические свойства материалов и области их применения;

- ориентироваться в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владеть алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавать виды инструментов, приспособлений и оборудования и их технологические возможности;
- владеть методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- проводить первичную обработку рыбы и нерыбных морепродуктов, определять свежесть мяса, птица, рыбы и готовить блюда из них.

- выполнять заготовку продуктов, сервировку стола к ужину и к обеду.
- подбирать толщину и менять иглы в швейной машине;
- регулировать качество машинной строчки;
- использовать зрительные иллюзии для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры, построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Учащиеся получат возможность научиться:

- выполнять моделирование юбки
- выполнять пересадку, перевалку комнатных растений, размещать комнатные растения в интерьере.

7 класс

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

У учащегося будут сформированы:

- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной деятельности;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- уважительное отношение к иному мнению и культуре;
- мотивы учебной деятельности и личностного смысла учения;
- уважительное отношение к семейным ценностям, к истории страны, бережное отношение к природе, к культурным ценностям, ориентация на здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

Учащийся получит возможность для формирования:

- *понимания универсальности технологических способов познания закономерностей окружающего мира, умения выстраивать и преобразовывать модели его отдельных процессов и явлений;*
- *адекватной оценки результатов своей учебной деятельности на основе заданных критериев её успешности.*

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТ

РЕГУЛЯТИВНЫЕ

Учащийся научится:

- ставить цели при выполнении творческих и проектных работ;
- самостоятельно составлять технологическую последовательность трудовых операций;
- выполнению технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- изучать спрос товара на рынке по средствам опроса, создавать рекламу товара или услуги;
- терпению и усидчивости при выполнении кропотливой работы в творческой деятельности;

- приготовление блюд с учетом требований здорового образа жизни;
- соблюдение меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- планированию времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.

ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ

- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, вышивка, шитьё и др.);
- моделирование художественного объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенностей своей фигуры;
- развитие чувства цвета, контраста, гармонии;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве; применение художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований.

КОММУНИКАТИВНЫЕ

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- выбор знаковых систем и средств, для кодирования и оформления информации в процессе коммуникаций;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Учащиеся научатся:

- пользоваться информацией для оценки содержания в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов;
- приготавливать пресное, блинное, песочное, дрожжевое без опарное тесто;
- определять доброкачественность фруктов и ягод по внешнему виду;
- приготовлению мусса или желе, домашних заготовок, подбору посуды для приготовления блюд из кислых ягод, приготовлению компота или киселя, варенья приготовлению мусса или желе;
- оформлению десертных блюд;
- исследованию волокнистого состава тканей. Сравнительному анализу прочности окраски различных тканей;
- разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины, выполнять зигзагообразную строчку. Выявлять и устранять дефекты машинной строчки;
- читать и строить чертёж юбки, подбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку;
- обрабатывать застежку, обтачивать и настрачивать пояс, определять качество готового изделия;

Учащиеся получат возможность научиться:

- вязать крючком по рядам, по кругу, квадрат;

8 класс

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

У учащегося будут сформированы:

- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда, как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- осознание ответственности за качество результата;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расход времени, материалов, денежных средств и труда.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

РЕГУЛЯТИВНЫЕ

Учащийся научится:

- контролю промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления;
- документировать результаты труда и проектной деятельности;
- рассчитывать себестоимость продукта труда;
- ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы.

ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ

Учащийся научится:

- выявлять потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость;
- овладеть трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами.

КОММУНИКАТИВНЫЕ

Учащийся научится:

- аргументированно защищать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
- выбирать различные источники информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
- публично презентовать и защищать идеи, варианты изделия, выбранной технологии и др.;
- способности к коллективному решению творческих задач;
- способности бесконфликтного общения в коллективе.
- публично презентовать и защищать идеи, варианты изделия, выбранной технологии и др.;
- способности к коллективному решению творческих задач;
- способности бесконфликтного общения в коллективе.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Учащиеся научатся:

- особенностям приготовления диетических блюд, расчет калорийности приготовления блюд;
- определять подлинность по штрих-коду, читать информацию на этикетке упакованного товара;

- рассчитывать минимальную стоимость потребительской корзины;
- анализировать расходы своей семьи;
- подбирать бытовые электроприборы по мощности.
- анализировать потребление электроэнергии и силы света осветительных приборов
- поиску и презентации информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- подбирать необходимые материалы и оборудование.

Учащиеся получат возможность научиться:

- построению планов профессионального образования и трудоустройства, поиску и анализу проблемы;
- экологической и экономической оценке проекта

Содержание учебного предмета технология
5 класс

№ п/п	Название раздела (блока)	Кол-во часов на изучение раздела (блока)	Из них кол-во часов, отведенных на практическую часть и контроль			
			лабор. раб.	практ. раб.	проект. раб.	контр. раб.
1.	Технология творческой и опытнической деятельности	2				
2.	Технологии домашнего хозяйства. Электротехника	6	1		3	
3.	Кулинария	16	1	8	2	
4.	Создание изделий из текстильных материалов	26	2	17	4	
5.	Художественные ремесла	18		10	6	
	Итого часов	68	4	35	15	

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(2 ч)*

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

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, заключительный (аналитический).

Раздел «Технологии домашнего хозяйства. Электротехника» *(6 ч)*

ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ

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. Современные стили в оформлении кухни.

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ

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

Раздел «Кулинария» *(16ч)*

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА КУХНЕ

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с

горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

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

БУТЕРБРОДЫ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка

БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВТРАКА. СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» ***(26 ч)***

СВОЙСТВА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ИЗ ВОЛОКОН РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

КОНСТРУИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулисой на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

ШВЕЙНАЯ МАШИНА

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

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

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 с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. 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 салфетки, фартука. Обработка накладных карманов. Обработка кулисы под мягкий пояс (в фартуке).

Раздел «Художественные ремёсла» ***(18 ч)***

ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ИСКУССТВО

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам

ОСНОВЫ КОМПОЗИЦИИ И ЗАКОНЫ ВОСПРИЯТИЯ ЦВЕТА ПРИ СОЗДАНИИ ПРЕДМЕТОВ ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОГО ИСКУССТВА

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЁ

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

6 класс

№ п/п	Название раздела (блока)	Кол-во часов на изучение раздела (блока)	Из них кол-во часов, отведенных на практическую часть и контроль			
			лабор. раб.	практ. раб.	проект. раб.	контр. раб.
1.	Технологии домашнего хозяйства.	6		2	2	
2.	Кулинария	17		10	3	
3.	Создание изделий из текстильных материалов	29		23	3	
4.	Художественные ремесла	16		7	8	
	Итого часов	68		42	16	

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» ***(6 ч)***

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

КОМНАТНЫЕ РАСТЕНИЯ В ИНТЕРЬЕРЕ

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового

творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).

Раздел «Кулинария» ***(17 ч)***

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА. СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка пояснительной записки творческого проекта.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» ***(29 ч)***

СВОЙСТВА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

КОНСТРУИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

ШВЕЙНАЯ МАШИНА

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляет сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка пояснительной записки творческого проекта.

Раздел «Художественные ремёсла» ***(16 ч)***

ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

ВЯЗАНИЕ СПИЦАМИ

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

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

7 класс

№ п/п	Название раздела (блока)	Кол-во часов на изучение раздела (блока)	Из них кол-во часов, отведенных на практическую часть и контроль			
			лабор. раб.	практ. раб.	проект. раб.	контр. раб.
1.	Технологии домашнего хозяйства	3		2		
2.	Электротехника	3		1	2	
3.	Кулинария	12		7	2	
4.	Создание изделий из текстильных материалов	30		17	3	
5.	Художественные ремесла	20		8	6	
	Итого часов	68		35	13	

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» ***(3 ч)***

ОСВЕЩЕНИЕ ЖИЛОГО ПОМЕЩЕНИЯ. ПРЕДМЕТЫ ИСКУССТВА И КОЛЛЕКЦИИ В ИНТЕРЬЕРЕ

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

ГИГИЕНА ЖИЛИЩА

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

Раздел «Электротехника» ***(3 ч)***

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ

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

Раздел «Кулинария» ***(12 ч)***

БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЖИДКОГО ТЕСТА

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

ВИДЫ ТЕСТА И ВЫПЕЧКИ

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

СЛАДОСТИ, ДЕСЕРТЫ, НАПИТКИ

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

СЕРВИРОВКА СЛАДКОГО СТОЛА. ПРАЗДНИЧНЫЙ ЭТИКЕТ

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(30 ч)*

СВОЙСТВА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

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

КОНСТРУИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

ШВЕЙНАЯ МАШИНА

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

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 шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» *(20 ч)*

РУЧНАЯ РОСПИСЬ ТКАНЕЙ

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

ВЫШИВАНИЕ

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

8 класс

№ п/п	Название раздела (блока)	Кол-во часов на изучение раздела (блока)	Из них кол-во часов, отведенных на практическую часть и контроль			
			лабор. раб.	практ. раб.	проект. раб.	контр. раб.
1.	Технологии домашнего хозяйства	4		2		
2.	Электротехника	14		6	2	
3.	Семейная экономика	10		3	4	
4.	Современное производство и профессиональное самоопределение	6		2	3	
	Итого часов	34		13	9	

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» ***(4 ч)***

ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА

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

ВОДОСНАБЖЕНИЕ И КАНАЛИЗАЦИЯ В ДОМЕ

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

Раздел «Электротехника» ***(14 ч)***

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ

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

ЭЛЕКТРОМОНТАЖНЫЕ И СБОРОЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

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

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА С ЭЛЕМЕНТАМИ АВТОМАТИКИ

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.

Раздел «Семейная экономика» ***(10 ч)***

БЮДЖЕТ СЕМЬИ

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.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» ***(6 ч)***

СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА

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.

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА

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

Тематическое планирование
5 класс

№ п/п	Тема	Количество часов
1	**Технологии творческой и опытнической деятельности.** Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.	1
2	Цели и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассника. Этапы выполнения проекта.	1
3	**Технологии домашнего хозяйства.** Интерьер кухни, столовой. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру.	1
4	Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи. Планировка кухни. Практическая работа: Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.	1
5	**Электротехника.** Бытовые электроприборы. Лабораторно-практическая работа №1. Изучение потребности в бытовых электроприборах.	1
6	Творческий проект по разделу "Технологии домашнего хозяйства"	1
7	Творческий проект по разделу "Технологии домашнего хозяйства"	1
8	Творческий проект по разделу "Технологии домашнего хозяйства"	1
9	**Кулинария.** Санитария и гигиена на кухне. Практическая работа: Подбор средств для ухода за посудой поверхностью стен и пола в кухне.	1
10	Физиология питания. Практическая работа: Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.	1
11	Бутерброды и горячие напитки.	1
12	Практическая работа: Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков. Дегустация блюд. Оценка качества.	1
13	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления.	1
14	Практическая работа: Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
15	Блюда из овощей и фруктов. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.	1
16	Практическая работа: Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых овощей и фруктов.	1
17	Значение и виды тепловой обработки продуктов.	1
18	Практическая работа: Приготовление и оформление блюд из вареных овощей. Дегустация блюд. Оценка качества.	1
19	Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Лабораторно-практическая работа №2. Определение свежести яиц.	1
20	Технология приготовления блюд из яиц. Практическая работа: Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.	1
21	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку.	1
22	Практическая работа: Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.	1
23	Творческий проект по разделу "Кулинария" "Приготовление воскресного завтрака для всей семьи "	1
24	Творческий проект по разделу "Кулинария" "Приготовление воскресного завтрака для	1

	всей семьи "	
25	**Создание изделий из текстильных материалов.** Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.	1
26	Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.	1
27	Лицевая и изнаночная стороны ткани. Лабораторно-практическая работа №3. Определение направления долевой нити. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.	1
28	Общие свойства текстильных материалов. Лабораторно-практическая работа №4. Сравнительный анализ прочности окраски ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.	1
29	Конструирование швейных изделий. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления.	1
30	Практическая работа: Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.	1
31	Определение размеров швейного изделия. Практическая работа: Снятие размерных признаков и изготовление выкройки проектного изделия.	1
32	Практическая работа: Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	1
33	Швейная машина. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места. Практическая работа: Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.	1
34	Подготовка швейной машины к работе. Практическая работа: Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.	1
35	Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Практическая работа: "Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины	1
36	Практическая работа: Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок	1
37	Технология изготовления швейных изделий. Выполнение проекта "Фартук для работы на кухне".	1
38	Выполнение проекта "Фартук для работы на кухне".	1
39	Раскрой швейного изделия. Практическая работа: Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия	1
40	Раскрой швейного изделия. Практическая работа: Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия	1
41	Швейные ручные и машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани. Практическая работа: Выполнение образцов ручных и машинных работ.	1
42	Практическая работа: Проведение влажно-тепловых работ	1
43	Обработка накладного кармана. Практическая работа: Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.	1
44	Практическая работа: Обработка проектного изделия по индивидуальному плану	1
45	Обработка боковых и нижнего срезов фартука. Практическая работа: Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.	1
46	Практическая работа: Обработка проектного изделия по индивидуальному плану	1
47	Обработка верхнего среза фартука и пояса. Практическая работа: Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.	1
48	Практическая работа: Обработка проектного изделия по индивидуальному плану	1
49	Творческий проект по разделу " Создание изделий из текстильных материалов", "Фартук для работы на кухне".	1
50	Творческий проект по разделу " Создание изделий из текстильных материалов", "Фартук для работы на кухне".	1
51	**Художественные ремесла.** Декоративно прикладное искусство. Практическая работа: Экскурсия в школьный краеведческий музей	1
52	Практическая работа: Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия	1
53	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Практическая работа: Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация	1
54	Практическая работа: Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку	1
55	Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики.	1
56	Традиционные узоры в лоскутном шитье. Практическая работа: Изготовление образцов	1

	лоскутных узоров.	
57	Материала для лоскутного шитья, подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой.	1
58	Практическая работа: Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. Выкраивание деталей.	1
59	Практическая работа: Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. Соединение деталей изделия.	1
60	Практическая работа: Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. Соединение деталей изделия.	1
61	Практическая работа: Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. Соединение деталей изделия.	1
62	Практическая работа: Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. Окончательная обработка изделия.	1
63	Творческий проект по разделу "Художественные ремесла"	1
64	Составление портфолио и разработка электронной презентации проекта.	1
65	Составление портфолио и разработка электронной презентации проекта.	1
66	Составление портфолио и разработка электронной презентации проекта.	1
67	Презентация и защита творческого проекта.	1
68	Презентация и защита творческого проекта.	1

6 класс

№ п/п	Тема	Количество часов
1	**Технологии домашнего хозяйства.** Интерьер жилого дома. Понятие о жилом помещении, зонировании, композиции в интерьере.	1
2	Использование современных материалов в интерьере. Декоративное оформление интерьера. Практическая работа: Разработка плана жилого дома.	1
3	Комнатные растения в интерьере. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений, размещение их в интерьере.	1
4	Практическая работа: Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии.	1
5	Творческий проект "Интерьер жилого дома". Реализация этапов творческого проекта.	1
6	Расчет затрат на изготовление проекта.	1
7	**Кулинария.** Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа: Определение свежести рыбы.	1
8	Технология приготовления блюд из рыбы. Практическая работа: Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд.	1
9	Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря.	1
10	Практическая работа: Блюда из нерыбных продуктов моря.	1
11	Блюда из мяса. Технология первичной обработки мяса. Практическая работа: Определение доброкачественности мяса.	1
12	Виды тепловой обработки мяса	1
13	Практическая работа: Приготовление блюда из мяса.	1
14	Практическая работа: Приготовление блюда из мяса.	1
15	Блюда из птицы. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.	1
16	Практическая работа: Приготовление блюда из птицы.	1
17	Заправочные супы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульона для заправочных супов. Виды заправочных супов.	1
18	Практическая работа: Приготовление заправочного супа.	1
19	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Украшение стола. Подача блюд. Практическая работа: Составление меню обеда. Определение калорийности блюд.	1
20	Практическая работа: Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	1
21	Творческий проект "Приготовление воскресного семейного обеда". Реализация этапов творческого проекта.	1
22	Творческий проект "Приготовление воскресного семейного обеда". Реализация этапов творческого проекта.	1
23	Расчет затрат на изготовление проекта.	1
24	**Создание изделий из текстильных материалов.** Свойства текстильных материалов.	1

	Классификация и способы получения текстильных химических волокон.	
25	Практическая работа: Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	1
26	Конструирование швейных изделий. Понятие о плечевой одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Практическая работа: Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.	1
27	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа: Снятие размерных признаков и построение чертежа изделия в натуральную величину.	1
28	Практическая работа: Снятие размерных признаков и построение чертежа изделия в натуральную величину.	1
29	Моделирование швейных изделий. Понятие о моделировании одежды. Приемы моделирования плечевой одежды.	1
30	Практическая работа: Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки изделия к раскрою.	1
31	Швейная машина. Устройство швейной иглы. Неполадки в работе швейной машины. Практическая работа: Устранение дефектов машинной строчки.	1
32	Приспособления к швейным машинам. Практическая работа: Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговиц.	1
33	Технология изготовления швейных изделий. Последовательность подготовки ткани к раскрою.	1
34	Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Практическая работа: Раскрой швейного изделия.	1
35	Ручные швейные работы. Практическая работа: Дублирование деталей клеевой прокладкой.	1
36	Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Практическая работа: Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	1
37	Машинные работы. Практическая работа: Изготовление образцов ручных и машинных работ.	1
38	Машинные работы. Практическая работа: Изготовление образцов ручных и машинных работ.	1
39	Классификация машинных швов. Обработка мелких деталей. Практическая работа: Обработка мелких деталей.	1
40	Практическая работа: Обработка мелких деталей.	1
41	Подготовка и проведение примерки. Практическая работа: Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.	1
42	Практическая работа: Проведение примерки проектного изделия. Устранение дефектов после примерки.	1
43	Последовательность изготовления плечевого изделия. Практическая работа: Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.	1
44	Практическая работа: Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.	1
45	Практическая работа: Обработка горловины и застежки проектного изделия.	1
46	Практическая работа: Обработка горловины и застежки проектного изделия.	1
47	Практическая работа: Обработка боковых срезов и отрезного изделия.	1
48	Практическая работа: Обработка нижнего среза изделия.	1
49	Практическая работа: Окончательная обработка изделия.	1
50	Творческий проект "Наряд для семейного обеда". Выполнение требований творческого проекта.	1
51	Творческий проект "Наряд для семейного обеда". Выполнение требований творческого проекта.	1
52	Расчет затрат на изготовление проекта.	1
53	**Художественные ремесла.** Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель.	1
54	Практическая работа: Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.	1
55	Вязание по кругу. Практическая работа: Выполнение плотного вязания по кругу.	1
56	Вязание по кругу. Практическая работа: Выполнение плотного вязания по кругу.	1
57	Вязание спицами. Практическая работа: Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.	1

58	Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Практическая работа: Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.	1
59	Вязание цветных узоров. Практическая работа: Вывязывание образцов с цветным узором.	1
60	Вязание цветных узоров. Практическая работа: Вывязывание образцов с цветным узором.	1
61	Творческий проект "Вяжем аксессуары крючком или спицами". Реализация этапов выполнения творческого проекта.	1
62	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию.	1
63	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию.	1
64	Расчет затрат на изготовление проекта.	1
65	Оформление портфолио. Подготовка доклада и электронной презентации.	1
66	Оформление портфолио. Подготовка доклада и электронной презентации.	1
67	Защита творческого проекта	1
68	Защита творческого проекта	1

7 класс

№ п/п	Тема	Количество часов
1	**Технологии домашнего хозяйства.** Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1
2	Практическая работа: Систематизация коллекции, книг.	1
3	Гигиена жилища. Виды уборки, их особенности. Практическая работа: Подбор моющих средств для уборки помещений.	1
4	**Электротехника.** Бытовые электроприборы. Практическая работа: Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.	1
5	Творческий проект "Умный дом". Реализация этапов творческого проекта.	1
6	Реализация этапов проекта "Умный дом".	1
7	**Кулинария**. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа: Определение качества молока и молочной продукции.	1
8	Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа: Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.	1
9	Изделия из жидкого теста. Виды блюд из жидкого теста. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача их к столу. Определение качества мёда.	1
10	Практическая работа: Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.	1
11	Виды теста и выпечки. Практическая работа: Приготовление изделий из пресного слоёного теста.	1
12	Практическая работа: Приготовление изделий из песочного теста.	1
13	Сладости, десерты, напитки. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.	1
14	Практическая работа: Приготовление сладких блюд и напитков.	1
15	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1
16	Практическая работа: Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.	1
17	Творческий проект "Праздничный сладкий стол". Реализация этапов творческого проекта.	1
18	Творческий проект "Праздничный сладкий стол". Реализация этапов творческого проекта.	1
19	**Создание изделий из текстильных материалов.** Запуск творческого проекта "Праздничный наряд". Свойства текстильных материалов. Классификация и способы получения текстильных волокон животного происхождения.	1
20	Практическая работа: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	1
21	Конструирование швейных изделий. Понятие о поясной одежде. Конструкции юбок. Практическая работа: Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.	1

22	Построение чертежа прямой юбки. Практическая работа: Снятие размерных признаков и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.	1
23	Моделирование швейных изделий. Приемы моделирования поясной одежды. Практическая работа: Моделирование юбки.	1
24	Подготовка выкройки к раскрою. Практическая работа: Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из журналов мод.	1
25	Швейная машина. Уход за швейной машиной. Практическая работа: Уход за швейной машиной: чистка и смазка.	1
26	Приспособления к швейной машине. Практическая работа: Выполнение потайного подшивания и окантовывая среза с помощью приспособлений к швейной машине.	1
27	Технологический этап творческого проекта "Праздничный наряд". Технология изготовления швейных изделий. Технология изготовления поясного швейного изделия.	1
28	Практическая работа: Раскрой проектного изделия.	1
29	Основные операции при ручных работах, машинных операциях.	1
30	Практическая работа: Изготовление образцов ручных и машинных работ.	1
31	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.	1
32	Практическая работа: Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией.	1
33	Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.	1
34	Практическая работа: Обработка складок.	1
35	Подготовка и проведение примерки проектной поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.	1
36	Практическая работа: Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	1
37	Последовательность обработка проектного поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек и боковых срезов.	1
38	Практическая работа: Обработка юбки после примерки: обработка вытачек и боковых срезов.	1
39	Технология обработки верхнего среза поясного проектного изделия.	1
40	Практическая работа: Обработка юбки после примерки: обработка верхнего среза прямым притачным поясом.	1
41	Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.	1
42	Практическая работа: Обработка юбки после примерки: выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.	1
43	Обработка нижнего среза проектного изделия.	1
44	Практическая работа: Обработка юбки после примерки: обработка нижнего среза изделия.	1
45	Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Практическая работа: Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.	1
46	Творческий проект "Праздничный наряд". Выполнение требований творческого проекта.	1
47	Творческий проект "Праздничный наряд". Выполнение требований творческого проекта.	1
48	Расчет затрат на изготовление проекта.	1
49	**Художественные ремесла.** Ручная роспись тканей. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика.	1
50	Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике.	1
51	Технология холодного батика. Практическая работа: Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	1
52	Практическая работа: Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	1
53	Вышивание. Материалы и оборудование для вышивки. Основные стежки и швы на их основе.	1
54	Практическая работа: Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.	1
55	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.	1
56	Практическая работа: Выполнение образца вышивки в технике крест.	1
57	Техника вышивания гладью. Швы французский узелок и рококо.	1
58	Практическая работа: Выполнение образцов швов вышивки гладью, французским узелком и рококо.	1

59	Практическая работа: Выполнение образцов швов вышивки гладью, французским узелком и рококо.	1
60	Практическая работа: Выполнение образцов швов вышивки гладью, французским узелком и рококо.	1
61	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами.	1
62	Практическая работа: Выполнение образца вышивки атласными лентами.	1
63	Творческий проект "Подарок своими руками". Реализация этапов выполнения творческого проекта.	1
64	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию.	1
65	Расчет затрат на изготовление проекта.	1
66	Оформление портфолио. Подготовка доклада и электронной презентации.	1
67	Защита творческого проекта	1
68	Защита творческого проекта	1

8 класс

№ п/п	Тема	Количество часов
1	**Технологии домашнего хозяйства.** Экология жилища. Характеристика основных инженерных коммуникаций жилого дома.	1
2	Правила эксплуатации инженерных коммуникаций жилого дома. Практическая работа: Изучение конструкции водопроводных смесителей.	1
3	Водоснабжение и канализация в доме. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации. Мусоропровод и мусоросборники.	1
4	Работа счетчика расхода воды. Практическая работа: Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.	1
5	**Электротехника**. Бытовые электроприборы. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.	1
6	Электронагревательные приборы. Практическая работа: Оценка допустимости суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети.	1
7	Отопительные электроприборы. Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами.	1
8	Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.	1
9	Практическая работа: Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.	1
10	Электронные приборы. Практическая работа: Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.	1
11	Электромонтажные и сборочные технологии. Общие понятия в электротехнике. Практическая работа: Чтение простой электрической схемы.	1
12	Электрическая цепь и принципиальная схема. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ.	1
13	Правила безопасной работы с электроустановками. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.	1
14	Приемы монтажа и соединения проводов. Практическая работа: Выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.	1
15	Электротехнические устройства с элементами автоматики. Плавкие и автоматические предохранители. Счетчик электрической энергии. Практическая работа: Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.	1
16	Устройство и принцип работы бытового электроутюга с элементами автоматики. Влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.	1
17	Творческий проект "Дом будущего".Реализация этапов творческого проекта.	1
18	Реализация этапов творческого проекта "Дом будущего"	1
19	**Семейная экономика.** Бюджет семьи. Источники семейных доходов и потребности семьи. Потребительская корзина.	1
20	Технология построения семейного бюджета. Практическая работа: Анализ	1

	потребностей членов семьи. Планирование расходов семьи с учетов её состава.	
21	Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг.	1
22	Правила поведения при совершении покупки. Способы Защиты прав потребителей. Практическая работа: Анализ качества и потребительских свойств товаров.	1
23	Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	1
24	Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности. Практическая работа: Планирование возможной индивидуальной рудовой деятельности.	1
25	Творческий проект " Бизнес-план семейного предприятия". Практическая работа: Обоснование темы проекта.	1
26	Творческий проект "Бизнес-план семейного предприятия. Практическая работа: Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации.	1
27	Творческий проект "Бизнес-план семейного предприятия. Практическая работа: Выполнение проекта и анализ результатов работы.	1
28	Творческий проект "Бизнес-план семейного предприятия. Практическая работа: Выполнение проекта и анализ результатов работы.	1
29	**Современное производство и профессиональное самоопределение.** Сферы производства и разделение труда. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.	1
30	Сферы производства и разделение труда. Анализ структуры предприятия и профессиональное разделение труда.	1
31	Профессиональной образование и профессиональная карьера. Практическая работа: Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ рынка труда.	1
32	Творческий проект " Мой профессиональный выбор". Практическая работа: Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.	1
33	Презентация творческих проектов.	1
34	Презентация творческих проектов.	1

Материально-техническое обеспечение (оборудование)

1. Персональный компьютер (2шт.)
2. Проектор (1шт.)
3. Документ-камера (1шт.)
4. Принтер ч/б (1 шт.)
5. Интерактивная доска (1шт.)
6. Станок ткацкий учебный (1шт.)
7. Школьная коллекция волокон (12 комплектов)
8. Коллекция волокон демонстрационная (1 комплект)
9. Швейная машина бытовая "Toyota" (12 шт.)
10. Швейная машина бытовая "Famili" (1шт.)
11. Швейная машина бытовая "Astro Lux" (2шт.)
12. Машина краеобметочная бытовая "Merrylock 001" (1шт.)
13. Машина краеобметочная бытовая "Merrylock 013" (2шт.)
14. Машина швейная промышленная "Protex" (1шт.)
15. Машина швейная промышленная "Sun Star" (1шт.)
16. Зеркало на стойке (1шт.)
17. Ножницы раскройные 21 см (5шт.)
18. Сервиз столовый (12 персон) (2 комплекта)
19. Сервиз чайный (6 персон) (2 комплекта)
20. Сервиз кофейный (6 персон) (2 комплекта)
21. Тарелка столовая мелкая (12 шт.)
22. Тарелка закусочная (12шт.)
23. Тарелка столовая глубокая (12шт.)
24. Подливочник (2шт.)
25. Молочник (4шт.)
26. Чайник для заваривания (6шт.)
27. Сахарница (2шт.)
28. Столовые ложки (12шт.)
29. Чайные ложки (12шт.)
30. Столовые вилки (12шт.)
31. Ножи столовые (12шт.)
32. Ножи кухонные (14шт.)
33. Набор ножей кухонных (из 5 шт. – 1комплект)
34. Мерная кружка (0,5 л) (3шт.)
35. Блендер (1шт.)
36. Миксер (1шт.)
37. Плита электрическая 4-комфорочная (1шт.)
38. Набор разделочных досок (в комплекте 3 шт.) (1комплект)
39. Сковорода тефлон Ø24 (1шт.)
40. Кастрюля 3 л (1шт.)
41. Кастрюля 1,75 л (1шт.)
42. Кастрюля-молочник 1,75л (1шт.)
43. Набор кух. Принадлежностей (1шт.)
44. Холодильник "Бирюса" (1шт.)
45. Вытяжка бытовая (1шт.)
46. Гладильная доска(2шт.)
47. Утюг "Braun" (1шт.)
48. Утюг "Tefel" (1шт.)
49. Терка четырехсторонняя (3шт.)
50. Ножницы ученические 17см (13шт.)

51. Швейная машина "Чайка 143" с ножным приводом (1шт.)
52. Швейная машина "Чайка 143" с электроприводом(1шт.)
53. Деревянная измерительная линейка 1м (1шт.)
54. Компьютерная швейновышивальная машина "Brother" (1шт.)
55. Пароотпариватель "Comfort" (1шт.)
56. Манекен 42-46 размера (1шт.)
57. Манекен 36-42 размера (2шт.)
58. Весы кухонные электрические (3шт.)
59. Швейная машина с ручным приводом (2шт.)
60. Комплект для вышивания (13шт.)

Контрольно-измерительные материалы

ФГОС КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ТЕХНОЛОГИЯ
Технологии ведения дома
АТТЕСТАЦИЯ ПО ВСЕМ ТЕМАМ
СИСТЕМА ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ
СООТВЕТСТВИЕ ПРОГРАММЕ
7
КЛАСС