**Администрация города Кирова**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Лингвистическая гимназия» города Кирова**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Коробкина

Приказ №130 от 01.06.2022

**Рабочая программа**

**по технологии**

**6-8 класс**

 **Рабочую программу составила**

 **учитель технологии первой**

 **квалификационной категории**

 **Микрюкова Елена Евгеньевна**

**г. Киров**

**2022**

**Рабочая программа**

**направление «Технология ведения дома»6-8 класс**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа для 6-8 класса по предмету «Технология », предметная область «Технология» составлена на основе следующих документов и программ:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования/М-во образования и науки Рос. Федерации.- М.: Просвещение, 2017.
2. ООП . Технология 5-8 классы.- М.: Просвещение, 2016.
3. Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ «Лингвистическая гимназия» города Кирова(5-9 классы) № 128 от 08.06.2015.

Рабочая программа по предмету «Технология» ориентирована на использование УМК Н.В.Синицы, В.Д.Симоненко «Технология ведения дома» 5-8 класс для общеобразовательных организаций (М.: Вентана-Граф, 2017).

Рабочая программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 6-7 классах и рассчитана на 68 учебных часов в каждом классе; 1 час в неделю в 8 классе рассчитана на 34 учебных часа в 8 классе

**Цели изучения учебного предмета «Технология»**

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

• формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

• освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

• формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

• овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

• овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

• развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

• формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

• воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

• воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

• профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

**В результате обучения учащиеся овладеют:**

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* планирования бюджета домашнего хозяйства;
* культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* основными технологическими понятиями и характеристиками;
* технологическими свойствами и назначением материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках;
* применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
* выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготовляемого изделия или продукта;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;
* использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях.

**В результате изучения технологии обучающиеся получают возможность ознакомиться:**

*• видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;*

*• видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции окружающую среду и здоровье человека;*

*• профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;*

*• со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;*

*• понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;*

*• формирования эстетической среды бытия;*

*• развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;*

*• получения технико-технологических сведений из разно образных источников информации;*

*• организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;*

*• создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;*

*• изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;*

*• контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;*

*• выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;*

*• оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;*

*• построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.*

 **Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

• формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;

• проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

• формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

• овладение элементами организации умственного и физического труда;

• самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду щей социализации и стратификации;

• развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

• выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

• осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

• формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;

• умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

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

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

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

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;

• формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

**познавательные УУД:**

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально техническим условиям способов решения учебной или 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 УУД:

• умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

• владение речью;

**регулятивные УУД:**

• целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

• самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

• саморегуляция.

6 класс

* Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещений, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* Разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
* Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
* Заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
* Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
* Читать и строить чертёж плечевого швейного изделия с целькроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* Подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застёжки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
* Подбирать инструменты для вязания в зависимости от изделия и толщины ниток, выполнять вязание узоров на спицах лицевыми и изнаночными петлями, вязать крючком полотно и выполнять вязание по кругу.

7 класс

* Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещений, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, готовить блюда из молока и кисломолочных продуктов, готовить изделия из теста, сладкие блюда, выполнять сервировку сладкого стола;
* Выполнять уход за швейной машиной, использовать приспособления к швейной машине для выполнения подшивания и окантовывания срезов.
* Читать и строить чертёж юбки, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* Подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработкузастежки-молнией, складок, обрабатывать срезы, определять качество готового изделия;
* Подготавливать материалы и инструменты для вышивания крестом, читать условные обозначения, схемы узоров для вышивания, изготавливать изделия с вышивкой.
* Выполнять роспись по ткани в технике холодного батика

**Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета**

**6 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Задачи воспитания** **и социализации учащихся** | **Ценности** |
| Воспитание гражданственности, патриотизма, уважения к правам, свободам и обязанностям человека | * любовь к России, к своему народу, к своей малой родине, к родному

 языку; * закон и правопорядок; свобода и ответственность;

любовь к школе, к своей малой родине (своему селу, городу), народу, России;* знание традиций своей семьи и школы, бережное отношение к ним;
* осознание своей культуры

;* стремление достойно представлять родную культуру;
* первоначальные представления о правах человека; самосознание;
* знание правил поведения в классе, школе, дома;

отрицательное отношение к нарушениям порядка в классе, школе, к невыполнению человеком своих обязанностей. |
| Воспитание нравственных чувств и этического сознания | * нравственный выбор;
* справедливость; милосердие; честь; достоинство; любовь; почитание

родителей; забота о старших и младших* представления о моральных нормах и правилах нравственного поведения;
* знание правил вежливого поведения, культуры речи;
* стремление к адекватным способам выражения эмоций и чувств;
* уважительное отношение к собеседнику, его взглядам;
* уважительное отношение к людям разных профессий;
* различение хороших и плохих поступков, умение анализировать

 нравственную сторону своих поступков и поступков других людей* стремление избегать совершения плохих поступков;
* почтительное отношение к родителям и другим членам своей семьи, к

семейным ценностям и традициям;* уважительное отношение к старшим; доброжелательное отношение к

младшим;* гуманистическое мировоззрение; этические чувства: доброжелательность,

 эмоционально-нравственная отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей;* способность/стремление к рефлексии; умение признавать свои ошибки;
* представление о дружбе и друзьях,
* внимательное отношение к друзьям, их интересам и увлечениям;
* установление дружеских взаимоотношений в коллективе, основанных на

 взаимопомощи и взаимной поддержке;* стремление иметь собственное мнение, принимать собственные решения;
* способность оценивать свои умения в различных видах

деятельности;* снижение уровня тревожности и преодоление замкнутости в общении
 |
|  Воспитание трудолюбия, творческого отношения к учению, труду, жизни | * трудолюбие; творчество; познание; целеустремлённость; настойчивость в достижении целей
* уважение к чужому труду, труду и творчеству старших и сверстников;
* навыки коллективной учебной деятельности (умение сотрудничать), в

том числе при разработке и реализации творческих проектов; готовность и стремление к коллективному творчеству, потребность считаться с мнением членов коллектива;* умение работать в паре;
* осознание знаний и способностей, требуемых для плодотворного

сотрудничества;* положительное отношение к учебному процессу;
* познавательные потребности; потребность расширять кругозор;

любознательность;* умение проявлять дисциплинированность, последовательность,

целеустремлённость и самостоятельность в выполнении учебных и учебно-трудовых заданий;* умение вести обсуждение, давать оценки;
* бережное отношение к результатам своего труда, труда других людей, к

школьному имуществу, учебникам, личным вещам;* стремление полезно и рационально использовать время;
* умение нести индивидуальную ответственность за выполнение задания,

за совместную работу;* стремление поддерживать порядок в своей комнате, на своём рабочем

месте;* отрицательное отношение к лени и небрежности в труде и учебе, к

 небережливому отношению к результатам труда людей |
| Формирование ценностного отношения к здоровью и здоровому образу жизни | * здоровье физическое, здоровье социальное (здоровье членов семьи и

школьного коллектива), активный, здоровый образ жизни, понимание важности физической культуры и спорта для здоровья человека;* знание и выполнение санитарно-гигиенических правил, соблюдение

 здоровьесберегающего режима дня;* потребность в здоровом образе жизни.
 |
| Воспитание ценностного отношения к природе, окружающей среде (экологическое воспитание) | * жизнь; родная земля; окружающий мир; экология
* развитие интереса и ценностного отношения к природе;
* бережное отношение к животным.
 |
| Воспитание Ценностного отношения к прекрасному, формирование представлений об эстетических идеалах и ценностях (эстетическое воспитание) | * красота; гармония; духовный мир человека; художественное творчество
* умение видеть красоту в окружающем мире, в труде, творчестве, поведе-

нии и поступках людей;* интерес к чтению, произведениям искусства, спектаклям,

концертам, выставкам;* интерес к занятиям художественным творчеством;
* стремление выразить себя в различных видах творческой деятельности;
* стремление к опрятному внешнему виду.
 |

**7 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Задачи воспитания** **и социализации учащихся** | **Ценности** |
| Воспитание гражданственности, патриотизма, уважения к правам, свободам и обязанностям человека | * любовь к России, к своему народу, к своей малой родине, к родному

языку; закон и правопорядок; свобода и ответственность; * знание традиций своей семьи и школы, бережное отношение к ним;
* любовь к школе, к своей малой родине (своему селу, городу), народу,

России;* стремление активно участвовать в жизни класса, города, страны
* осознание родной культуры
* чувство патриотизма через знакомство с ценностями родной культуры;
* стремление достойно представлять родную культуру;
* знание правил поведения в школе, дома, в общественных местах, на

 улице; отрицательное отношение к нарушениям порядка в классе, дома, на улице, к невыполнению человеком своих обязанностей;* правовое сознание.
 |
| Воспитание нравственных чувств и этического сознания | * нравственный выбор; справедливость; милосердие; честь; достоинство; любовь; почитание родителей; забота о старших и младших;
* представления о моральных нормах и правилах нравственного поведения;
* чувство собственного достоинства и уважение к достоинству других

 людей;* различение хороших и плохих поступков, стремление избегать

 совершения плохих поступков;* почтительное, внимательное отношение к родителям, членам своей

 семьи, родственникам и друзьям;* уважительное отношение к старшим; доброжелательное отношение к

сверстникам и младшим;* уважительное отношение к людям с ограниченными физическими

возможностями;* этические чувства: доброжелательность, уважение к окружающим,

 эмоционально-нравственная отзывчивость (готовность помочь), понимание и сопереживание чувствам других людей;* установление дружеских взаимоотношений в коллективе, основанных на

взаимопомощи и взаимной поддержке;* стремление иметь собственное мнение; способность принимать решения;
* стремление к критическому мышлению;
* потребность в поиске истины (потребность и способность к стремлению

понимать истинные причины популярности вещей, способность понимать чужую точку зрения на проблему причин популярности);* уверенность в себе и своих силах;
* стремление адекватно оценивать свои знания и умения в различных видах

 речевой деятельности;* знание правил вежливого поведения, правил речевого этикета;
* уважительное отношение к собеседнику, его взглядам; понимание чужой

точки зрения (терпимое отношение к разным точкам зрения на проблемы дружеских взаимоотношений подростков в разных культурах). |
| Воспитание трудолюбия, творческого отношения к учению, труду, жизни | * трудолюбие; творчество; познание; целеустремлённость; настойчивость в

 достижении целей; ответственность; бережливости;* ценностное отношение к достижениям людей, к труду и творчеству

 старших и сверстников;* навыки коллективной учебной деятельности (умение сотрудничать), в

том числе при разработке и реализации творческих проектов; готовность к коллективному творчеству;* доброжелательное отношение к собеседнику;
* представления о важности роли знаний в жизни человека и общества;
* ценностное отношение к учёбе как виду творческой деятельности;
* потребность и способность выражать себя в доступных видах творчества

 (проекты);* познавательные потребности: желание познавать мир, расширять

 кругозор, проявлять любознательность;* представления о различных профессиях;
* умение проявлять дисциплинированность, последовательность,

целеустремлённость, настойчивость и самостоятельность при выполнении учебных и учебно-трудовых заданий;* стремление активно участвовать в мероприятиях класса, школы;
* умение различать полезное и бесполезное времяпрепровождение и

стремление рационально использовать время;* умение нести индивидуальную ответственность за выполнение задания

 /совместную работу;* бережное отношение к результатам своего труда, труда других людей, к

школьному имуществу, учебникам, личным вещам;* стремление поддерживать порядок в своей комнате, на своём рабочем

месте. |
| Формирование ценностного отношения к здоровью и здоровому образу жизни | * здоровье физическое, здоровье социальное (здоровье членов семьи и

школьного коллектива); активный, здоровый образ жизни, понимание важности физической культуры и спорта для здоровья человека, его образования, труда и творчества;* знание и выполнение санитарно-гигиенических правил, соблюдение

 здоровьесберегающего режима дня;* стремление к активному образу жизни;
* потребность в здоровом образе жизни и полезном времяпрепровождении.
 |
| Воспитание Ценностного отношения к природе, окружающей среде (экологическое воспитание) | * жизнь; родная земля; окружающий мир; экология;
* интерес к природе и природным явлениям;
* бережное, уважительное отношение к природе и всем формам жизни;
* понимание активной роли человека в природе;
* способность осознавать экологические проблемы;
* готовность к личному участию в экологических проектах;
* потребность и стремление заботиться о домашних питомцах,

 чувство ответственность за жизнь и здоровье домашних питомцев. |
| Воспитание ценностного отношения к прекрасному, формирование представлений об эстетических идеалах и ценностях (эстетическоевоспитание) | * красота; гармония; духовный мир человека; художественное творчество;
* умение видеть красоту в окружающем мире, в труде, творчестве,

поведении и поступках людей;* интерес к чтению, произведениям искусства, детским спектаклям,

концертам, выставкам;* интерес к занятиям художественным творчеством;
* стремление выразить себя в различных видах творческой деятельности;
* мотивация к самореализации в творчестве;
* уважение к памятникам культуры;
* понимание значимости достижений ХХ века;
* положительное отношение к выдающимся личностям и их достижениям.
 |

**8 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Задачи воспитания** **и социализации учащихся** | **Ценности** |
| Воспитание гражданственности, патриотизма, уважения к правам, свободам и обязанностям человека | * любовь к России, к своему народу, к своей малой родине, к родному

 языку; закон и правопорядок; свобода и ответственность;* патриотизм: любовь к своей малой родине (своему селу, городу), народу,

 России;* уважительное отношение к своей стране, гордость за её достижения и

успехи;* уважительное отношение к родному языку;
* осознание родной культуры
* уважение традиционных ценностей многонационального российского

общества. |
| Воспитание нравственных чувств и этического сознания | * нравственный выбор; справедливость; милосердие; честь; долг;

порядочность; достоинство; доброта; любовь; почитание родителей; забота о старших и младших;* усвоение традиционных нравственных ценностей: уважительное

отношение к старшим; доброжелательное отношение к сверстникам и младшим; эмоционально-нравственная отзывчивость; понимание и сопереживание чувствам других людей;* уважительное отношение к мнению собеседника, его взглядам;

понимание чужой точки зрения;* уважительное, внимательное отношение к членам своей семьи,

родственникам и друзьям;* уважительное отношение к людям с ограниченными физическими

возможностями;* вежливое, доброжелательное отношение к другим участникам учебной и

коллективной творческой деятельности;* установление дружеских взаимоотношений в коллективе, основанных на

взаимопомощи и взаимной поддержке;* уверенность в себе и своих силах;
* чувство собственного достоинства и уважение к достоинству других

 людей;* готовность осознанно принимать гуманистические ценности.
 |
| Воспитание трудолюбия, творческогоотношения к учению, труду, жизни | * трудолюбие; творчество; познание; истина; целеустремленность;

настойчивость в достижении целей;* ответственное отношение к образованию и самообразованию, понимание

их важности в условиях современного информационного общества;* расширение познавательных потребностей; желание расширять кругозор;
* любознательность;
* умение проявлять дисциплинированность, последовательность и

настойчивость при выполнении учебных и учебно-трудовых заданий;* способность к критическому мышлению;
* способность к принятию решений;
* самостоятельность;
* способность адекватно оценивать свои знания и умения в различных

видах речевой деятельности;* умение сотрудничать: планировать и реализовывать совместную

 деятельность как в позиции лидера, так и в позиции рядового участника; нести индивидуальную ответственность за выполнение задания;* готовность к коллективному творчеству;
* способность к общению: умение принимать свои собственные решения,

уважительное отношение к мнению собеседника, его взглядам. |
| Формирование ценностного отношения к здоровью и здоровому образу жизни | * здоровье физическое, здоровье социальное (здоровье членов семьи и

школьного коллектива); активный, здоровый образ жизни;* стремление к активному образу жизни;
* потребность в здоровом образе жизни и полезном времяпрепровождении.
 |
| Воспитание ценностного отношения кприроде, окружаю-щей среде (экологи-ческое воспитание) | * жизнь; родная земля; окружающий мир; экология;
* осознание необходимости ответственного, бережного отношения к

окружающей среде;* желание участвовать в природоохранной деятельности.
 |
| Воспитание ценностного отношения к прекрасному, формирование представлений об эстетических идеалах и ценностях (эстетическое воспитание) | * красота; гармония; духовный мир человека; художественное творчество;
* умение видеть красоту природы, труда и творчества;
* интерес к чтению, произведениям искусства, спектаклям, концертам,

выставкам;* стремление творчески выражать себя в учебной деятельности.
 |

**Содержание программы«Технология ведения дома» 6 класс, тематическое планирование учебного курса.**

**1.ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (6 ч)**

**Интерьер жилого дома (1 ч)**

*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.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

**Комнатные растения в интерьере (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук-куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

**Технологии творческой и опытнической деятельности (3 ч)**

***Исследовательская и созидательная деятельность***

*Теоретические сведения.*

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.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка»

**2. КУЛИНАРИЯ (16 ч)**

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

*Теоретические сведения.*

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

**Блюда из мяса (4 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

**Блюда из птицы (2ч)**

*Теоретические сведения.*

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из птицы.

**Заправочные супы (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление заправочного супа.

**Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

**Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч)**

***Исследовательская и созидательная деятельность***

*Теоретические сведения.*

Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

 «Приготовление воскресного семейного обеда»

**3. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (32 ч)**

**Свойства текстильных материалов (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Конструирование швейных изделий (4 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

**Моделирование швейных изделий (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Швейная машина (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

**Технология изготовления швейных изделий (12 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

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

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

**Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч)**

***Исследовательская и созидательная деятельность***

*Теоретические сведения.*

Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Наряд для семейного обеда»

**4. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (14 ч)**

**Вязание крючком (4 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

**Вязание спицами (4 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Технологии творческой и опытнической деятельности (6 ч)**

***Исследовательская и созидательная деятельность***

*Теоретические сведения.*

Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

**Тематическое планирование**

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
| --- | --- | --- |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(3 ч)* |
| Тема«Интерьер жилого дома»*(1 ч )* | 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 | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| Тема«Комнатные растенияв интерьере»*(2 ч )* | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник |
| Раздел «Кулинария» *(14 ч)* |
| Тема«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» *(4 ч )* | 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 | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбныхблюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| Тема«Блюда из мяса» *(4 ч)* | 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 | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| Тема«Блюда из птицы» *(2 ч)* | 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 | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| Тема«Заправочные супы» *(2 ч )* | 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 | 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. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |
| Тема«Приготовление обеда.Сервировка стола к обеду»*(2 ч )* | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)* |
| Тема«Свойства текстильных материалов»*(2 ч )* | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканейи нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современныхматериалах из химических волокони об их применении в текстиле.Оформлять результаты исследований.Знакомиться с профессией операторна производстве химических волокон |
| Тема«Конструирование швейных изделий»*(4 ч )* | 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 | Снимать мерки с фигуры человекаи записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельныеэлементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| Тема«Моделирование швейных изделий»*(2 ч )* | 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 | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| Тема«Швейная машина» *(2 ч )* | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машинук работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |
| Тема«Технология изготовленияшвейных изделий» *(12 ч )* | 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 | 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 утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик |
| Раздел «Художественные ремёсла» *(8 ч)* |
| Тема«Вязание крючком» *(4 ч )* | 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 | 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 представлять информацию об истории вязания |
| Тема«Вязание спицами» *(4 ч )* | 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 | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(21 ч)* |
| Тема«Исследовательская и созидательная деятельность»*(21 ч )* | 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). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**Содержание программы «Технология ведения дома» 7 класс.**

 **Тематическое планирование учебного курса.**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** |
| Тема**«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»***(1 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 «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
| Тема**«Гигиена жилища»***(1 ч )* | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о 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 |
| **Раздел «Электротехника» *(1 ч)*** |
| Тема**«Бытовые электроприборы»***(1 ч )* | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностейи доходов семьи |
| **Раздел «Кулинария» *(5 ч)*** |
| Тема**«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»***(1 ч )* | 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 | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных 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. Приготовлять 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 представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания |
| Тема**«Изделия из жидкого теста»***(1 ч )* | 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 | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
| Тема**«Виды теста и выпечки»***(1 ч )* | 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 | 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. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста |
| Тема**«Сладости, десерты, напитки»***(1 ч )* | 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 | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
| Тема**«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»** *(1 ч )* | 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 | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(8 ч)*** |
| Тема**«Свойства текстильных** *(1 ч )* | 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 | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований |
| Тема**«Конструирование швейных изделий»***(1 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 представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |
| Тема**«Моделирование швейных изделий»***(1 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 и из Интернета | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. 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 представлять информацию о выкройках |
| Тема**«Швейная машина»***(1 ч )* | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения |
| Тема**«Технология изготовления швейных изделий»***(4 ч )* | 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 | 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. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(8 ч)*** |
| Тема**«Ручная роспись тканей»***(2 ч )* | 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 | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах |
| Тема**«Вышивание»***(6 ч )* | 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 | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(10 ч)*** |
| Тема**«Исследовательская и созидательная деятельность»***(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, заключительный (аналитический). 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 «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**Тематический план изучения предмета « Технология» в 8 классе.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел программы | Кол-вочасов | Содержание раздела | Требования к уровню подготовки учащихся(знания) | Требования к уровню подготовки учащихся(умения) |
| Введение в курс технологии | 2 | Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом учебном году | Знать:Правила ТБ, санитарии, гигиеныИметь представление о Предстоящей работе | Уметь:Использовать правила на практике |
| Кулинария.Технология приготовления пищи | 4 | Правила БТ при кулинарных работах. Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка .Рецепты и технология приготовления блюд из птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд Оформление и украшение готовых блюд и правила подачи их к столу | Знать:Признаки доброкачественной птицы; правила её первичной обработки, виды тепловой обработки;Способы определения готовности блюд.Иметь представление о видах домашней птицы, о технологии приготовления блюд из птицы.Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека. | Уметь:Определять качество птицы;Готовить горячие блюда из птицы;Соблюдать правила гигиены, санитарии и БТ.Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах. Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.  |
| Сервировка стола | 2 | Варианты украшения готовых блюд при подаче к столу. Технология изготовления украшений Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита | Иметь представление оСпособах украшений блюд, о правилах подачи блюд, пользования столовыми приборами, сервировки стола;Требованиях к качеству и оформлению блюдЗнать:Правила поведения за столом и приёма гостей | Уметь:Применять знания на практике |
| Заготовка продуктов | 2 | Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения. Правила первичной обработки фруктов для консервирования  | Знать:О значении кислотности плодов для консервирования;О способах консервирования их преимуществах и недостатках;Об условиях хранения витаминов;О сроках и условиях хранения заготовок | Уметь:Делать домашние заготовки;Соблюдать правила гигиены, санитарии и БТ. |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.Рукоделие.Вязание на спицах. | 8 | Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2спицах Техника выполнения Условные обозначения на схемах вязания спицами . Вязание по схеме .Техника убавления, прибавления и закрытия петель при вязании на спицах лицевых и изнаночных петель различными способами. Вязание на пяти спицах. Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. | Знать:Ассортимент вязаных изделий;Материалы и инструменты и правила подготовки их к работе;Условные обозначения;Назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов. | Уметь:Подбирать спицы к ниткам;Читать схемы;Вязать лицевые и изнаночные петли;Вязать по схеме;Владеть техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах.Выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых изделий; выбирать модель с учётом особенностей фигуры; выполнять не менее трёх видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трёх видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами. **Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для** изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно- тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.  |
| Технология ведения домаРемонт помещений | 2 | Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты и материалы. Подбор строительно- отделочных материалов. Соблюдение правил БТ и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Ознакомление с профессиями в области труда,, связанного с выполнением ремонтно-отделочных работ или санитарно-технических работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно- отделочных работ. Стиль в интерьере. Требования к жилым помещениям. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учётом запросов и потребностей семьи и сан. гигиенических требований Применение основных инструментов для ремонтно- отделочных работ. Подбор строительно - отделочных материалов. Технологии выполнения строительно - отделочных работ. Эскиз оформления приусадебного участка с использованием декоративных растений. Планирование работ. Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, плёнок. | Знать:Способы ремонта и отделки помещений, инструменты и материалы для их выполнения, правила ТБ, средства защиты и гигиены;Особенности профессий, связанных с ремонтно-отделочными работами Характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно- отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации. | Уметь:Выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещениюПланировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой. **Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для** выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно – отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены. |
| Санитарно- технические работы | 2 | Характеристика основных элементов систем: энергосбережения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском(дачном) домах. Правила их эксплуатации. Соблюдение правил БТ и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Устройство кранов и вентилей, смесителей и сливных бачков, причины подтекания и способы ремонта. Профессии, связанные с санитарно техническими работами. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации. Организация рабочего места для выполнения санитарно технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно технических работ. | Знать:Правила эксплуатации элементов систем энергосбережения, теплоснабжения, водопровода и канализацииПрофессии, связанные с санитарно техническими работами. | Уметь:Соблюдать правила БТ и правила предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. |
| Бюджет семьи.Рациональное планирование расходов. | 4 | Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. Анализ бюджета семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения в товарах и услугах.. Проектирование изделия или услуги. Расчёт примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок. | Знать:Права потребителей и организации, их защищающиеИметь представлениеО доходах и расходах семьи, ценах на товары и услуги, о ценообразовании, О качестве товаров и услуг | Уметь:Рационально рассчитывать бюджет семьи;Рассчитывать стоимость минимальной потребительской корзины;Анализировать потребности рынка и свои возможности. |
| Электротехнические работы | 4 | Схема квартирной электропроводки и способы нахождения ее местоположения Принципы работы и использование типовых средств защиты и правила ТБ при электротехнических работах. Пути экономии электроэнергии Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии. Подбор бытовых приборов по их мощности. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии .Пути экономии электрической энергии. Проектирование полезных изделий с использованием радиодеталей, электротехнических и электронных элементов и устройств. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнического и электронного оборудования | Знать:Принципы работы и использование типовых средств защиты и правила ТБ при электротехнических работах. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнического и электронного оборудованияСпособы определения местоположения электропроводки;О влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человекаНазначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту. | Уметь:Найти скрытую электропроводку;Подключать бытовые электроприборыОбъяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В. **Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для** безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам. |
| Современное производство и профессиональное самоопределе-ние | 4 часа | Сферы и современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологии . Их влияние на виды и содержание труда Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда Профессиональное деление работников предприятия. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктураПути получения профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учёт качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.Планирование профессиональной карьеры, рациональный выбор пути продолжения образования или трудоустройства, ориентация в информации по трудоустройству и продолжению образования, оценивание своих возможностей и возможности своей семьи дляпредпринимательской деятельности. | Знать:Сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учёта требований к качествам личности при выборе профессии.Планировать профессиональную карьеруРационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройстваОриентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования Оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности. | Уметь: Находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои возможности и способности с требованиями профессии. **Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для** построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования и трудоустройства.Построение 2-3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда |

**Результаты освоения учебного предмета**

В результате освоения курса технологии учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

*Личностные результаты* изучения предмета:

* Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* Мотивация учебной деятельности;
* Овладение установкам, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* Самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* Смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* Нравственно-эстетическая ориентация;
* Реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* Развитие готовности к самостоятельным действиям;
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
* Проявление технико-технологического и экономического мышления;
* Экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в сответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

*Метапредметные результаты* изучения курса:

*познавательные УУД:*

* Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или 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 и х 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 УУД:*

* Умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* Владение речью;

*Регулятивные УУД:*

* Целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* Самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* Саморегуляция.

*Предметные результаты* освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

* Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещений, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* Разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
* Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
* Заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
* Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
* Читать и строить чертёж плечевого швейного изделия с целькроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* Подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застёжки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
* Подготавливать материалы и инструменты для вышивания крестом, читать условные обозначения, схемы узоров для вышивания, изготавливать изделия с вышивкой.

**Ресурсное обеспечение программы**

***Учебно- методический комплект***

1. Технология. Программа. 5–8 классы / авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. — М.: Вентана-Граф, 2015.
2. Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2015 год
3. Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2015 год

***Литература***

1. Стандарт основного общего образования по технологии.
2. Технология. Программа 5-8 классы. А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: «Вентана-Граф», 2015.
3. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М: «Вентана-Граф», 2015.
4. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Под ред. В.Д.Симоненко - М: «Вентана-Граф», 2011.
5. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Под ред. В.Д.Симоненко - М: «Вентана-Граф», 2011.
6. Технология. 8 класс. Под ред. В.Д.Симоненко - М: «Вентана-Граф», 2011.
7. Технология. 9 класс. Под ред. В.Д.Симоненко - М: «Вентана-Граф», 2011.
8. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. - М: «Дрофа», 2004.
9. Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. Технология. Конспекты уроков, элективные курсы. 5-9 классы. – М.: «5 за Знания», 2006.
10. Е.Н.Перова. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс. – М.: «5 за Знания», 2006.
11. А.К.Бешенков. Методика обучения технологии. 5-9 классы. - М: «Дрофа», 2004.
12. Г.Н.Некрасова. Информационное обеспечение проектной деятельности. – Киров: ВятГГУ, 2008.
13. И.А.Сасова. Сборник проектов. 5 класс. – М.: «Вентана-Граф, 2004.
14. В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.- М.: «Дрофа», 2000.
15. А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. - М.: Просвещение, 2002.
16. Книги и журналы по вязанию, вышиванию, изготовлению швейных изделий, кулинарии.

***Пособия, плакаты, образцы, раздаточный материал по основным темам программы***

***Интернет-ресурсы:***

1. http://center.fio.ru/som

2. http://www.eor.it.ru

3. http://www.openclass.ru/user

4. http://www/it-n.ru

5. http://www.cnso.ru/tehn

6. http://files.school-collection.edu.ru

7. http://trud.rkc-74.ru

8. http://tehnologia.59442

9. http://www.domovodstvo.fatal