

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УДАЧНЕНСКАЯ ШКОЛА» КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

РАССМОТРЕНО:
руководитель ШМО
 /Плясецкая А. В.
Протокол №1
от «15» 08 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:
зам. директора
 /Сычевская Л. А.
от «30» 08 2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ТЕХНОЛОГИИ**

Класс: 5
НА ПЕРИОД 2022 – 2023 учебный год

Программу составила:
Сейтхалилова Эльмира Мустафаевна

2022

Оглавление

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»	4
2. Содержание учебного предмета: 5кл.	9
6кл.	16
7кл.	24
8кл.	31
3. Тематическое планирование :5кл	35
6кл.	36
7кл.	37
8кл.	38

Рабочая программа основного общего образования по учебному предмету «Технология» для 5-8 классов разработана с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования на основе: программы «Технология» 5-8 классы, с учетом авторской программы Н.В.Синицы и П.С.Самородского, «Технология. Программа 5-8(9) классы», Москва, Издательский центр «Вентана - Граф» 2016 год; Учебного плана МБОУ «Удаченская школа» на 2019-2020 учебный год.

Рабочая программа адаптирована на использование учебников:

5кл: Технология. Обслуживающий труд. учебник для 5 класса, общеобразовательных учреждений под ред. О.А.Кожиной, Е.Н.Кудаковой Маркуцкой . – М.: «Дрофа», 2014.

Технология. Технический труд, учебник, для 5 класса общеобразовательных учреждений под ред. В.М. Казакевича, Г.А. Молевой. – М.: «Дрофа», 2014.

6кл: : Технология. Обслуживающий труд, учебник для 6 класса, общеобразовательных учреждений под ред. О.А.Кожиной, Е.Н.Кудаковой Маркуцкой . – М.: «Дрофа», 2014.

Технология. Технический труд, учебник, для 6 класса общеобразовательных учреждений под ред. В.М. Казакевича, Г.А. Молевой. – М.: «Дрофа», 2014.

7кл: Технология. Обслуживающий труд. учебник для 7 класса, общеобразовательных учреждений под ред. О.А.Кожиной, Е.Н.Кудаковой Маркуцкой . – М.: «Дрофа», 2014

.Технология. Технический труд. учебник для 7 класса общеобразовательных учреждений под ред. В.М. Казакевича, Г.А. Молевой. – М.: «Дрофа», 2014.

8кл: Технология. Обслуживающий труд. учебник для 8 класса, общеобразовательных учреждений под ред. О.А.Кожиной, Е.Н.Кудаковой Маркуцкой . – М.: «Дрофа», 2014

.Технология. Технический труд. учебник для 8 класса общеобразовательных учреждений под ред. В.М. Казакевича, Г.А. Молевой. – М.: «Дрофа», 2014.; библиотечный фонд, Интернет ресурсы.

Программа предусматривает изучение предмета технологии 5-8 классы в объеме 204 часа: В 5 классе.-68 часов(2ч в неделю) ; в 6 классе-68 часов(2ч. в неделю) ; в 7 классе-34 часа(1ч. в неделю); в 8 классе-34 часа(1ч. в неделю). Кабинет технологии не оборудован для проведения практических работ, поэтому практические часы вычитываются теоретически при помощи наглядно-демонстрационного материала и частично переносятся в домашние условия.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Личностные результаты

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

Метапредметные результаты

Регулятивные УУД

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

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

Познавательные УУД

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения.

Коммуникативные УУД

- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

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

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, аппликация, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения, по данной программе учащиеся должны овладеть:

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- 1) умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- 2) навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда

2.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс (68 часов, 2 часа в неделю)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся(практические и лабораторные работы, творческие задания, экскурсии, самостоятельные работы и т.д.)
Раздел 1«Введение. Творческая проектная деятельность» (вводная часть) 2ч.		
Тема 1.1«Введение. Первичный инструктаж по ТБ.». Тема 1.2 «Творческая	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся(практические и лабораторные работы, творческие задания, экскурсии, самостоятельные работы и т.д.)
проектная деятельность.» (вводная часть)(2ч)	пятиклассников.	
Раздел 2 «Создание изделий из текстильных материалов» 25ч.		

Тема 2.1 «Свойства текстильных материалов»(2ч)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани..Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.
Тема 2.2 «Швейная машина»(2ч)	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с

	неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда	
Тема 2.3 «Конструирование и моделирование швейных изделий» (8ч)	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий	
Тема 2.4 «Технология изготовления швейных изделий»(6ч)	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскрою. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали крою: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Требования к выполнению машинных работ. влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. работы утюгом. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	
Тема 2.5 «Художественные ремёсла»(7ч)	Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом: «тамбурный»,	Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными	

	«стебельчатый» и другие. Использование компьютера при вышивке.	рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица.
Раздел 3 «Технология обработки конструкционных материалов» 18 ч.		
Тема 3.1 «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»(10ч)	Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление. Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.	Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.. Соединять детали из древесины гвоздями, склеиванием. Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия
Тема 3.2 «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов »(4ч)	Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов. Правила безопасной работы.	Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.
Тема 3.3 «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (4ч)	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для	Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие

	выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком. Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места.	
Раздел 4 «Технологии домашнего хозяйства» 3 ч.		
Тема «Интерьер жилого дома»(3ч)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера
Раздел 5 «Электротехника»2ч.		
Тема «Бытовые электроприборы»(2ч)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
Раздел 6 «Кулинария» 8 ч.		
Тема 6.1«Санитария и гигиена на кухне» (1ч)	Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и

		жидкостью.
Тема 6.2 «Здоровое питание» (1ч)	Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона
Тема 6.3 «Бутерброды и горячие напитки» (2ч)	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе	Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки
Тема 6.4 «Блюда из яиц» (2ч)	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
Тема 6.5 «Блюда из овощей и фруктов» (2ч)	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять

	измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов	художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов
Тема 6.6 «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2ч)	Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 10ч. (изучается в конце раздела № 2(4ч), №3(4ч), №6(2ч))		
Тема «Исследовательская и проектная деятельность»(10ч)	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания	Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу

	проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	«Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу «Кулинария».Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
--	---	---

6 класс (68 часов, 2 часа в неделю)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел 1 «Введение.Творческая проектная деятельность» (вводная часть) 2ч.		
Тема.1.1«Введение.Первичный Инструктаж». Тема 1.2 «Творческая проектная деятельность»(вводная часть)(2ч)	Введение.Первичныйинструктаж.Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Творческие учебные проекты. Последовательность проектной деятельности.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.
Раздел 2 «Технологии домашнего хозяйства» 4ч		

Тема 2.1 «Интерьер жилого помещения» (2ч)	Интерьер жилого дома.Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны..Зонирования комнаты подростка	Планировать комнату подростка с помощью шаблонов. Изучить виды занавесей для окон и выполнить макет. Выполнить электронную презентацию по одной из тем.:«Стили в оформлении интерьера » и др
---	--	---

Тема 2.2 «Комнатные растения в интерьере»(2ч)	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений Профессия садовник	<i>Тема практической работы.</i> Размещение растений в интерьере своей комнаты. Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».
--	--	--

	Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов» 21ч.	
Тема 3.1 «Свойства текстильных материалов»(2ч)	Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства тканей из них. Краткие сведения о ткацких и прядильных машинах. Виды переплетения нитей в тканях.	Составлять коллекции тканей из волокон животного происхождения. Исследовать свойства текстильных материалов из натуральных волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных тканях. Распознавать виды ткани. Определение видов переплетения нитей в ткани. Знакомиться с профессией прядильщик
Тема 3.2 «Швейная машина»(2ч)	Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки	Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Овладеть безопасными приёмами труда на швейной машине.

Тема 3.3 «Конструирование и моделирование швейных изделий»(4ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа конической юбки Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска или из Интернета	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках.
Тема 3.4 «Технология изготовления швейных изделий»(8ч)	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. 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. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выполнять раскрой проектного изделия. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Изучить образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия.

	изделия. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
Тема 3.5 «Художественные ремёсла»(6ч)	Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Геометрический орнамент. Симметрия и асимметрия в композиции. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты и т.д. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Вышивка бисером. Подбор фурнитуры по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия. Различные способы прикрепления бисера.	Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Изготовление шаблонов из картона. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и блески. Выставка работ. Обсуждение работ.
Раздел 4 «Технология обработки конструкционных материалов» 18 ч		
Тема 4.1 «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»(5ч)	Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта	Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту

Тема 4.1 «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» (4ч)	Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь.	Изучать устройство токарного станка для вытачивания изделий из древесины.
Тема 4.2«Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»(9ч)	Металлы и их сплавы. Профильный металлический прокат Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами. Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты. Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем	Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля.
Раздел 5 «Кулинария» 7ч.		
Тема 5.1 «Блюда из круп и макаронных изделий»(2ч)	Физиология питания. Правила ТБ при кулинарных работах Блюда из круп и макаронных изделий»(Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы и макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий

Тема5.2 «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»(1ч)	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.	Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.
Тема5.3 «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2ч)	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд	Определять свежесть рыбы органолептическими методами.Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.Осваивать безопасные приёмы труда.Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.Определять качество термической обработки рыбных блюд.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
Тема5.4 «Приготовление обеда в походных условиях» (1ч)	Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.	Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.
Тема 5.5 «Сервировка стола. Этикет» (1ч)	Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.Подбирать столовые приборы и посуду для обеда.Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 10ч (изучается в конце раздела:№ 3 (4ч), №4 (4ч), №5 (2ч))		

Тема «Исследовательская и проектная деятельность» (10ч)	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 (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
Раздел 6 «Дизайн пришкольного участка» 6ч.		
Тема «Уход за цветочными растениями»	Уход за цветами. Техника безопасности при работе на пришкольном участке. Высадка цветов. Уход за цветочно-декоративными растениями. Декорирование клумб для цветов.	Ознакомить с техникой безопасности при работе на пришкольном участке. Декорировать клумбы, высадить цветы.

7 класс (34 часа, 1 час в неделю)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел 1 «Творческая проектная деятельность» (вводная часть) 1ч.		

Тема 1.1«Введение.ИнструктажпоТБ.Творческа ая проектная деятельность» (вводная часть)(1ч)	Введение. Инструктаж по ТБ. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Творческая проектная деятельность. Последовательность проектной деятельности.	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.
Раздел 2 «Создание изделий из текстильных материалов» 13ч		
Тема2.1«Свойства текстильных материалов»	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
Тема 2.1«Швейная машина»	Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза Уход за швейной машиной	Находить и предъявлять информацию об уходе за швейными машинами последнего поколения
Тема 2.1«Конструирование швейных изделий»	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеными рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории

		швейных изделий
Тема 2.1 «Моделирование одежды»	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму	Выполнять эскиз проектного изделия. □ Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. □ Моделировать проектное швейное изделие. □ Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства
Тема 2.1 «Технология изготовления швейных изделий»	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. 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 предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной

	одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной	
Тема 2.2 «Художественные ремёсла»(3ч)	Плетение-как вид ДПИ..Виды плетения. Материалы для плетения Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения . Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению.	Изучать материалы и инструменты для плетения. изучать виды и техники плетения : из тесьмы, из колготок, из ниток ,веревок,декоративное плетение. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные плетенные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории плетения
Раздел 3 «Технологии домашнего хозяйства 2ч.		
Тема 3.1 «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.»(1ч)	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. Профессия дизайнер.	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
Тема 3.2	Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы	Практическая работа «Подбор бытовых приборов»

«Бытовые электроприборы»(1ч)	дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ	
Раздел 4 «Технология обработки конструкционных материалов» 8ч.		
Тема 4. 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов(4ч)	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы.. Соединения деталей.Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения.Правила безопасной работы ручными столярными инструментами. Декоративно-прикладная обработка древесины. Геометрическая резьба.	Определять плотность древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера. Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала.
Тема4.2 Технологии ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов (2ч)	Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.	Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка.
Тема 4.3 Технологии художественно-прикладной	Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила	Переводить рисунок на изделие . Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учетом декоративных и технологических свойств.

обработки материалов (2ч)	безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины. Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Художественные изделия из проволоки. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.	Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла.
Раздел 5«Кулинария» 4ч		
Тема 5.1 «Мучные изделия»(2ч)	Мучные изделия. Виды теста. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Изделия из теста.Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста	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.Приготовление вареников.Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки
Тема5.2 «Сладкие блюда»(1ч)	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов..Осваивать безопасные приемы труда.Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
Тема5.3 «Сервировка сладкого стола»(1ч)	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.Составлять меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.Разрабатывать пригласительный

		билет с помощью компьютера
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 6 ч (изучается в конце раздела : №2(2ч), №4(2ч), №5(2ч))		
Тема «Исследовательская и проектная деятельность»	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 «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. творческого проекта. Защищать творческий проект

8 КЛАСС (34 ч.,1час в неделю)

Тема раздела программы.	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел 1 «Введение. Творческая проектная деятельность» (вводная часть)1ч.		
Тема1.1 «Творческая проектная деятельность» (вводная часть)1ч.	Вводный инструктаж. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Творческая проектная деятельность. Последовательность проектной деятельности.	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.
Раздел 2«Семейная экономика» 5ч.		
Тема2.1 «Семейный бюджет» «Личный бюджет»(5ч)	Технология построения семейного бюджета .Правила покупки. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса.	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров.
Раздел 3 «Технологии домашнего хозяйства» 4ч.		
Тема3.1«Экология жилища»(2ч)	Ремонт помещений.Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ.	Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку: заделка трещин, шпаклевание, шлифовка. Подбор и составление перечня инструментов. Выбор

	Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ. Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ.	краски по каталогам. Подбор обоев по каталогам. Выбор обойного клея под вид обоев.
Тема 3.2 «Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации»(2ч)	Характеристика основных элементов систем теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Устройство сливных бачков различных типов.. Способы ремонта. Экологические проблемы, связанные с утилизацией	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Ознакомление с сантехническими инструментами и приспособлениями.
Раздел 4 «Современное производство и профессиональное самоопределение» 5ч.		
Тема 4.1 «Сферы производства и разделение труда» (3ч)	Классификация профессий. Сферы и отрасли современного производства. квалификации и уровни образования. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Профессиональное самоопределение
Тема 4.2 «Профессиональное образование и профессиональная карьера»(2ч)	Пути получения профессионального образования. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.	Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение
Раздел 5 «Электротехника» 9ч.		
Тема «Бытовые	Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного	Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков

5.1 электроприборы»(4ч)	пользования бытовыми электроприборами. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения	напряжения, Изучение устройств Бытовых и электронагревательных приборов
Тема 5.2 «Электромонтажные и сборочные технологии»(3ч)	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ	Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования.
Тема 5.3 «Электротехнические устройства с элементами автоматики»(2ч)	Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
Раздел 6 «Технологии творческой и опытнической деятельности» 10ч.		
Тема «Исследовательская и проектная деятельность»	Творческий проект. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и

		проводить презентацию проекта
--	--	-------------------------------

3.Тематическое планирование

5 КЛАСС (68 ч.)

№ раздел а и тем	Наименование разделов и тем	План воспитательных мероприятий	Рабочая программа (часы)	из них	
				практические	контрольные
1	«Введение. Творческая проектная деятельность»(вводная часть)	День знаний. Год науки и технологий	2		
2	«Создание изделий из текстильных материалов»	«Мы за чистоту и порядок»	29	17	1
3	«Технология обработки конструкционных материалов»	Операция «Покормите птиц!»	22	10	
4	«Технология домашнего хозяйства»	Беседа «В здоровом теле – здоровый дух!».	3	1	
5	«Электротехника»	Российская космонавтика	2	1	
6	«Кулинария»	Беседа посвящённая Дню Победы «Помним сердцем».	10	5	1
	Итого:		68	34 (П.р.-31; Л.П.р.-3)	2

6 КЛАСС (68ч.)

№ Раздела и тем	Наименование разделов и тем	План воспитательных мероприятий	Рабочая программа (часы)	из них	
				практические	контрольные
1	«Введение.Творческая проектная деятельность»(вводная часть)	День знаний. Год науки и технологий	2		
2	«Технология домашнего хозяйства»	«Мы за чистоту и порядок»	4	2	
3	«Создание изделий из текстильных материалов»	Операция «Покормите птиц!»	25	15	1
4	«Технология обработки конструкционных материалов»	Беседа «В здоровом теле – здоровый дух!».	22	8	1
5	Кулинария	Российская космонавтика	9	3	
6	Дизайн пришкольного участка	Беседа посвящённая Дню Победы «Помним сердцем».	6	2	1
	итого		68	30 (П.р.-26; ЛП.р-4)	3

7 КЛАСС (34ч.)

№ Раздела и тем	Наименование разделов и тем	План воспитательных мероприятий	Рабочая программа (часы)	из них	
				практические	контрольные

1	«Введение. Творческая проектная деятельность»(вводная часть)	День знаний. Год науки и технологий	1		
2	«Создание изделий из текстильных материалов»	«Мы за чистоту и порядок»	15	7	1
3	«Технология домашнего хозяйства»	Операция «Покормите птиц!»	2	1	
4	«Технология обработки конструкционных материалов»	Беседа «В здоровом теле – здоровый дух!».	10	5	
5	«Кулинария»	Беседа посвящённая Дню Победы «Помним сердцем».	6	3	1
	итого		34	16 (П.р-13; ЛП.р-3)	2

8 КЛАСС (34ч.)

№ раздела и тем	Наименование разделов и тем	План воспитательных мероприятий	Рабочая программа (часы)	из них	
				практические	контрольные

1.	«Введение. Творческая проектная деятельность»	День знаний. Год науки и технологий	1		
2.	«Семейная экономика»	«Мы за чистоту и порядок»	5	3	
3.	«Технология домашнего хозяйства»	Операция «Покормите птиц!»	4	2	
4.	«Современное производство и профессиональное самоопределение.	Беседа «В здоровом теле – здоровый дух!».	5	2	
5	Электротехника.	Российская космонавтика	9	2	1
6	Технология творческой и опытнической деятельности.	Беседа посвящённая Дню Победы «Помним сердцем».	10	5	1
	Итого:		34	14	2

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 602785626040375320589557888015438598111854845837

Владелец Казанков Александр Николаевич

Действителен с 30.11.2022 по 30.11.2023