Муниципальное образование город Краснодар

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

муниципального образования город Краснодар

средняя общеобразовательная школа №57

МАОУ СОШ № 57

Подписано цифровой подписью: МАОУ СОШ № 57
Дата: 2022.11.01 12:52:43 +03'00'

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета

от «29» августа 2022 года протокол№1

Председатель_____Кашаева М. В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии (технологии ведения дома)

Уровень образования (класс) основное общее образование (5-8)

Количество часов 238

Учитель Козырева Ирина Станиславовна

Программа разработана в соответствии с ФГОС ООО и на основе авторской программы А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. «Технология: программа: 5-8 классы» — М.: Вентана-Граф,2015.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей 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;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- 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.

Метапредметными результатами освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное 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; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы:
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса:
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и

коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оцениваниеправильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-научного цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности; правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представления о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, стремлении внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свой действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций с помощью машин и механизмов;достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

-самостоятельно готовить для всей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
-выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
-экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда; сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
-определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
-выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

-изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
-выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

-выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
-определять и исправлять дефекты швейных изделий;
-выполнять художественную отделку швейных изделий;
-изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
-определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

-планировать и выполнять учебные технологические проекты; выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
-представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

-организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся результатов и условий;
-осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

-планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

-планировать профессиональную карьеру;

-рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

-ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

-оценивать свои возможности и возможности своей семья для предпринимательской деятельности.

2. Содержание учебного предмета, курса

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года – комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах изучается в рамках раздела «Технологии домашнего хозяйства».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнять творческие проекты.

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома», является использование в обучении информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия и др., создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 11часов

<u>Тема 1. Интерьер кухни, столовой</u>

5 класс (2 часа)

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

<u>Тема 2. Интерьер жилого дома</u>

6 класс (1 час)

*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.

*Практические работы.*Изготовление макета оформления окон.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере

6 класс (2 часа)

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. 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. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии.

Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

7 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого дома. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентное, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

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

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

Тема 5. Гигиена жилища

7 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема 6. Экология жилища

8 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергосбережения, теплоснабжения, водопровода в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Практические работы.*Ознакомление с системой фильтрации воды.

Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме

8 класс (2 часа)

*Теоретические сведения.*Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Практические работы. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника» - 14 часов

Тема 1. Бытовые электроприборы

5 класс (1 час)

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

Практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

7 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Практические работы.*Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

8 класс (6 часов)

*Теоретические сведения.*Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы идр. Сокращение срока их службы при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

8 класс (4 часа)

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Практические работы. Чтение простой электрической схемы. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки. Электромонтажные работы: ознакомление с видами инструментов и приёмами их использования.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

8 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при электромонтажных работах.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электрических и электронных устройств.

*Практические работы.*Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Кулинария» - 33 часов

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

5 класс (1 час)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

5 класс (1 час)

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

Практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

5 класс (2часа)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Практические работы. Составление технологической карты по теме: «Приготовление и оформление бутербродов».Составление технологической карты по теме: «Приготовление горячих напитков».

Тема 4. Блюда из круп, бобовыхи макаронных изделий

5 класс (2 часа)

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

Практические работы. Составление технологической карты по теме: «Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий».

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

5 класс (4 часа)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание) . Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы. Составление технологической карты по теме: «Приготовление и оформление блюд из сырых овощей и фруктов».Составление технологической карты по теме: «Приготовление и оформление блюд из варёныховощей».

Тема 6. Блюда из яиц

5 класс (2 часа)

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

Практические работы. Составление технологической карты по теме: «Приготовление блюд из яиц».

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировкастола к завтраку

5 класс (2 часа)

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

Практические работы. Составление технологической карты по теме: «Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку».

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

6 класс (4 часа)

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

*Практические работы.*Составление технологической карты по теме: «Приготовление блюда из рыбы, морепродуктов».

Тема 9. Блюда из мяса

6класс (4 часа)

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.

*Практические работы.*Составление технологической карты по теме: «Приготовление блюд из мяса».

Тема 10. Блюда из птицы

6 класс (2 часа)

*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.

*Практические работы.*Составление технологической карты по теме: «Приготовление блюд из птицы».

Тема 11. Заправочные супы

6 класс (2 часа)

*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.

*Практические работы.*Составление технологической карты по теме: «Приготовление заправочного супа».

Тема 12. Приготовление обеда. Сервировкастола к обеду

6 класс (2 часа)

*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.

Практические работы. Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду.

Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

7 класс (2 часа)

*Теоретические сведения.*Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока о 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. Профессия мастер производства молочной продукции.

Практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.Составление технологической карты по теме: «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога».

Тема 14. Изделия из жидкого теста

7 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда, 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.

*Практические работы.*Составление технологической карты по теме: «Приготовление изделий из жидкого теста».

Тема 15. Виды теста и выпечки

7 класс (2 часа)

Теоретические сведения. 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.

*Практические работы.*Составление технологической карты по теме: «Приготовление изделий из пресного слоёного теста, из песочного теста».

Тема 16. Сладости, десерты, напитки

7 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их назначение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Практические работы.*Составление технологической карты по теме: «Приготовление сладких блюд и напитков».

Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

7 класс (2 часа)

*Теоретические сведения.*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.

Практические работы. Разработка меню.Сервировка сладкого стола.Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 52 часов

Тема 1. Свойства текстильных материалов

5 класс (4 часа)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.Сравнительный анализ прочности окраски тканей.Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

6 класс (2 часа)

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

Практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

7 класс (2 часа)

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

Практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

5 класс (4 часа)

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

Практические работы. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

6 класс (4 часа)

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.

Практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

7 класс (2 часа)

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

*Практические работы.*Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

6 класс (2 часа)

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.

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

7 класс (2 часа)

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

*Практические работы.*Моделирование юбки.Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина

5 класс (4 часа)

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

строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.Выполнение прямой и зигзагообразной строчек.Упражнение в выполнении закрепок.

6 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Устройство швейной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейноймашины, 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.

Практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине.

7 класс (2 часа)

*Теоретические сведения.*Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.Выполнение потайного подшивания и окантовывания срезас помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

5 класс (10 часов)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Практические работы. Раскрой швейного изделия.Изготовление образцов ручных работ.Проведение влажно-тепловых работ.Изготовление образцов машинных работ.Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

6 класс (12 часов)

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 деталей с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы с 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 стачных 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 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 сцельнокроеным 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. Профессия технолог-конструктор.

Практические работы. Раскрой швейного изделия.Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных швов.Обработка мелких деталей проектного изделия.Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.Окончательная обработка изделия.

7 класс (8 часов)

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. 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 застёжками – подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с 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 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.

Практические работы. Раскрой проектного изделия.Изготовление образцов ручных и машинных швов.Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.Обработка складок.Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла» - 24 часа

<u>Тема 1. Декоративно-прикладное искусство</u>

5 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Практические работы. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законывосприятия цвета при создании предметовдекоративно-прикладного искусства

5 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Практические работы. Создание графической композиции, орнамента.

Тема 3. Лоскутное шитьё

5 класс (4 часа)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Вязание крючком

6 класс (4 часа)

*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.

Практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 5. Вязание спицами

6 класс (4 часа)

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.

Практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Тема 6. Ручная роспись тканей

7 класс (4 часа)

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 7. Вышивание

7 класс (12 часов)

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, 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 иоборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными стежками.Выполнение образцов швов крестообразными и косыми стежками.Выполнение образца вышивки в технике крест.Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Семейная экономика» - 6 часов

Тема 1. Бюджет семьи

8 класс (6 часов)

*Теоретические сведения.*Источники семейных доходов и бюджет семьи. Минимальные и оптимальные потребности семьи. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителя.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы. Анализ потребностей членов семьи.Анализ качества и потребительских свойств товаров. Планирование возможностей индивидуальной трудовой деятельности.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» - 4 часа

Тема1. Сферы производства и разделение труда

8 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

8 класс (2часа)

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*Практические работы.*Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.Диагностика склонностей и качеств личности.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 60 часов

Тема 1. Исследовательская и созидательнаядеятельность

5 класс (21 час)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) 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. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» - «Планирование кухни-столовой».

Презентация и защита творческого проекта «Планирование кухни-столовой»,

Творческий проект по разделу «Кулинария» - «Приготовлениевоскресного завтрака для всей семьи».

Презентация и защита творческого проекта«Приготовлениевоскресного завтрака для всей семьи».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» - «Фартук для работы на кухне».

Презентация и защита творческого проекта «Фартук для работы на кухне».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» - «Лоскутное изделие для кухни-столовой».

Презентация и защита творческого проекта«Лоскутное изделие для кухни-столовой».

6 класс (21 час)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» - «Растение в интерьере жилого дома».

Презентация и защита творческого проекта«Растение в интерьере жилого дома».

Творческий проект по разделу «Кулинария» - «Приготовление воскресного семейного обеда».

Презентация и защита творческого проекта«Приготовление воскресного семейного обеда».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» - «Наряд для семейного обеда».

Презентация и защита творческого проекта«Наряд для семейного обеда».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» - «Любимая вязаная игрушка».

Презентация и защита творческого проекта«Любимая вязаная игрушка».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

7 класс (20 часов)

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» -«Умный дом».

Презентация и защита творческого проекта«Умный дом».

Творческий проект по разделу «Кулинария» -«Праздничный сладкий стол».

Презентация и защита творческого проекта«Праздничный сладкий стол».

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

Презентация и защита творческого проекта«Праздничный наряд».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла»- «Подарок своими руками».

Презентация и защита творческого проекта«Подарок своими руками».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

8 класс (8 часов)

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практические работы.*Творческий проект «Мой профессиональный выбор».

Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Выполнение проекта и анализ результатов работы.

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческих проектов.

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

Разделы и темы программы	**Количество часов по классам**							
	Авторская программа				**Рабочая программа**			
	5кл.	***6кл.***	***7кл.***	***8кл.***	***5кл.***	***6кл.***	***7кл.***	***8кл.***
Технологии домашнего хозяйства (11ч)	**2**	**3**	**2**	**4**	**2**	**3**	**4**	**4**
1.Интерьер кухни и столовой	2	-	-	-	2	-	-	-
2.Интерьер жилого дома	-	1	-	-	-	1	-	-
3.Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-	-	2	-	-
4.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	1	-	-	-	2	-
5.Гигиена жилища	-	-	1	-	-	-	2	-
6.Экология жилища	-	-	-	2	-	-	-	2
7.Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2	-	-	-	2
Электротехника (14ч)	**1**	**-**	**1**	**12**	**1**	**-**	**2**	**12**
1.Бытовые электроприборы	1	-	1	6	1	-	2	6
2.Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4	-	-	-	4
3.Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2	-	-	-	2
Кулинария (33ч)	**14**	**14**	**5**	**-**	**14**	**14**	**10**	**-**
1.Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-	1	-	-	-
2.Физиология питания	1	-	-	-	1	-	-	-
3.Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-	2	-	-	-
4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-	2	-	-	-
5.Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-	4	-	-	-
6.Блюда из яиц	2	-	-	-	2	-	-	-

7.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-	2	-	-	-
8.Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-	-	4	-	-
9.Блюда из мяса	-	4	-	-	-	4	-	-
10.Блюда из птицы	-	2	-	-	-	2	-	-
11.Заправочные супы	-	2	-	-	-	2	-	-
12.Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-	-	2	-	-
13.Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	1	-	-	-	2	-
14.Изделия из жидкого теста	-	-	1	-	-	-	2	-
15.Виды теста и выпечки	-	-	1	-	-	-	2	-
16.Сладости, десерты, напитки	-	-	1	-	-	-	2	-
17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	1	-	-	-	2	-
Создание изделий из текстильных материалов (52ч)	**22**	**22**	**8**	**-**	**22**	**22**	**16**	**-**
1.Свойства текстильных материалов	4	2	1	-	4	2	2	-
2.Конструирование швейных изделий	4	4	1	-	4	4	2	-
3.Моделирование швейных изделий	-	2	1	-	-	2	2	-
4.Швейная машина	4	2	1	-	4	2	2	-
5.Технология изготовления швейных изделий	10	12	4	-	10	12	8	-
Художественные ремёсла (24 часа)	**8**	**8**	**8**	**-**	**8**	**8**	**16**	**-**
1.Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-	2	-	-	-
2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-	2	-	-	-
3.Лоскутное шитьё	4	-	-	-	4	-	-	-
4.Вязание крючком	-	4	-	-	-	4	-	-
5.Вязание спицами	-	4	-	-	-	4	-	-
6.Ручная роспись ткани	-	-	2	-	-	-	4	-
7.Вышивание	-	-	6	-	-	-	12	-
Семейная экономика (6ч)	**-**	**-**	**-**	**6**	**-**	**-**	**-**	**6**
Бюджет семьи	-	-	-	6	-	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч)	**-**	**-**	**-**	**4**	**-**	**-**	**-**	**4**
1.Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2	-	-	-	2
2.Прфессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2	-	-	-	2
Технологии творческой и опытнической деятельности(60ч)	**21**	**21**	**10**	**8**	**21**	**21**	**20**	**8**
Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	10	8	21	21	20	8
Всего:	**68**	**68**	**34**	**34**	**68**	**68**	**68**	**34**
	204ч				**238**			