МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА № 71

ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  На заседании ШМО  Протокол № \_\_\_\_\_  От «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г.  Руководитель ШМО  Тюрина Н.Р \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | СОГЛАСОВАНО  Зам. директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_З.Ч. Мусина | УТВЕРЖДАЮ  Директор МБОУ Школа № 71  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.С. Алексеева  Приказз № \_\_\_\_ от  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету « Технология»

5 - 8 класс ФГОС

Срок реализации: 4 года

Составитель: Каюмова Альфия Рафаиловна

учитель технологии

Уфа – 2017 г.

1. **Пояснительная записка**

Рабочая программа по курсу «Технология» составлена на основе следующих документов:

* Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
* Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утв. приказом Минобрнауки России от 30.08.2013 № 1015;
* Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утв. приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897;
* Письмо «О рабочих программах учебных предметов» департамента государственной политики в сфере общего образования, Минобрнауки России от 28.10.2015 № 08-1786.

Основными **целями** изучения курса «Технология» в системе основного общего образования являются:

* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные, деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:
* умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
* способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
* умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
* освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

**Планируемые результаты 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 ответственного отношения учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций 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 учетом 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 учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

* 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; подбор аргументов, формирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования 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;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; 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 и 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 и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического 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, приспособлений 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, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, 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 критериями 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 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 представлений 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 будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* 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, 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;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов 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, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

**в коммуникативной сфере:**

* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности; действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои 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 партнера, 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 движения рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движения при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

**Выпускник научится**:

* планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

**Выпускник получит возможность научиться***:*

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

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Выпускник получит возможность научиться***:*

* находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
* читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
* выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

**Выпускник получит возможность научиться***:*

* грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Выпускник научится:**

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

**Выпускник получит возможность научиться***:*

* выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.
  + **Раздел «Кулинария»**

**Выпускник научится:**

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое 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 «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 семьи для предпринимательской деятельности.

1. **Содержание учебного предмета «Технология»**

**5 класс**

**Раздел « Технология творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

**Теоретические сведения***.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) 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».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

**Варианты творческих проектов:** «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

**Раздел « Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

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

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

**Практическая работа «**Планировка кухни».

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне**

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

**Лабораторно-практическая работа***.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

**Раздел « Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

**Теоретические сведения***.* Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. 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 и ткач.

**Лабораторно-практическая работа**. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

**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 выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

**Практическая работа:**

Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

**Тема 3. Швейная машина**

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

**Лабораторно – практическая работа***:* намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.**

**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.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания  - ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

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

**Лабораторно-практическая работа:** раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

**Раздел « Кулинария»**

**Тема 1. Санитария и гигиена**

**Теоретические сведения.**Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений.Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

**Лабораторно-практическая работа:** проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Здоровое питание**

**Теоретические сведения.**Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах.Пищевая пирамида.Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

**Лабораторно-практическая работа:** поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

**Теоретические сведения.**Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

**Лабораторно-практическая работа:** приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из овощей и фруктов**

**Теоретические сведения.**Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Лабораторно-практическая работа:** приготовление фруктового салата. Приготовление винегрета.

**Тема 5. Блюда из яиц**

**Теоретические сведения***.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

**Лабораторно-практическая работа:** приготовление блюда из яиц.

**Тема 6. Сервировка стола к завтраку**

**Теоретические сведения.**Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

**Лабораторно-практическая работа:** оформление стола к завтраку.

6 класс

**Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

**Практические работы***.*

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

**Варианты творческих проектов:** «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

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

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

**Практическая работа:** Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

**Теоретические сведения.** 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

**Практическая работа:**Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

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

**Практическая работа:**Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема 2. Швейная машина**

**Теоретические сведения***.* Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

**Практическая работа:**Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

**Теоретические сведения***.* Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

**Практическая работа:**Снятие мерок и построение чертежа плечевого изделия.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий**

**Теоретические сведения.** Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия.

Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

**Практическая работа:***.* Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

**Тема 5. Художественные ремёсла**

**Теоретические сведения.**Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

**Практическая работа:**Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

**Раздел « Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий**

**Теоретические сведения.**Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

**Практическая работа:**Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

**Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

**Теоретические сведения.**Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. 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

**Практическая работа:**Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

**Тема 3. Блюда из мяса**

**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

**Практическая работа:**Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

**Тема 4. Блюда из птицы**

**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

**Практическая работа:** Приготовление блюда из птицы.

**Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)**

**Теоретические сведения***.* Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы.Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

**Практическая работа:**Приготовление окрошки.

**Тема 6. Приготовление обеда.** **Сервировка стола к обеду**

**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

**Практическая работа:**Исследование состава обеда.

**7 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Освещение жилого помещения**

**Теоретические сведения.**Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

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

**Практическая работа:**Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

**Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

**Теоретические сведения.** Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

**Практическая работа:**Изготовление схемы размещения коллекции фото.

**Тема 3. Гигиена жилища**

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

**Практическая работа:**Генеральная уборка кабинета технологии.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении**

Теоретические сведения.Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

**Практическая работа:**Декоративная рамка для фотографий.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

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

**Практическая работа:**Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

**Теоретические сведения***.* Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

**Практическая работа:**Снятие мерок и построение чертежа поясного изделия.

**Тема 3. Технология изготовления швейных изделий**

**Теоретические сведения.** Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.Понятие о дублировании деталей кроя.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

**Практическая работа:***.* Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

**Тема 4. Технология изготовления ручных и машинных швов**

**Теоретические сведения***.* Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками.

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

**Практическая работа:**Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

**Тема 5. Художественные ремесла**

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

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

**Практическая работа**Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

**Практическая работа:**

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Ку­линария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Презентация и защита творческого проекта.

**Варианты творческих проектов:** «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак», «Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ», «Умный дом», «Кухонная доска», «Летняя сумка с вышивкой», «Приготовление сладкого стола».

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов**

**Теоретические сведения.** Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

**Практическая работа:**Приготовление блюд из творога.

**Тема 2. Мучные изделия**

**Теоретические сведения.**Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

**Практическая работа:**Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

**Тема 3. Сладкие блюда**

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

**Практическая работа:**Запеченные яблоки.

**Тема 4. Сервировка сладкого стола**

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

**Практическая работа**: Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

**Тематическое планирование с указанием количество часов**

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Название раздела** | **Количество часов** |
| **1** | Введение | **2** |
| 2 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 4 |
| 3 | Технологии домашнего хозяйства | 2 |
| 4 | Электротехника | 4 |
| 5 | Свойства текстильных материалов | 4 |
| 6 | Конструирование швейных изделий | 6 |
| 7 | Ручные швейные работы | 4 |
| 8 | Швейная машина | 8 |
| 9 | Технология изготовления швейных изделий | 14 |
| 10 | Кулинария | 16 |
| 11 | Защита творческого проекта | 6 |
|  | Итого | 70 |

**6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Название раздела** | **Количество часов** |
| 1 | Введение | **2** |
| 2 | Интерьер жилого дома | 4 |
| 3 | Комнатные растения в интерьере | 6 |
| 4 | Свойства текстильных материалов | 2 |
| 5 | Конструирование швейных изделий | 4 |
| 6 | Моделирование плечевой одежды | 4 |
| 7 | Технология изготовления швейных изделий | 2 |
| 8 | Технология дублирования деталей | 2 |
| 9 | Ручные швейные работы | 2 |
| 10 | Швейная машина | 6 |
| 11 | Обработка мелких деталей | 2 |
| 12 | Подготовка и проведение примерки изделия | 2 |
| 13 | Технология обработки изделия | 6 |
| 14 | Технология пошива подушки | 2 |
| 15 | Художественные ремёсла | 8 |
| 16 | Кулинария | 12 |
| 17 | Защита творческого проекта | 4 |
| 18 | Итого | 70 |

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Название раздела** | **Количество часов** |
| 1 | Введение | **2** |
| 2 | Технологии домашнего хозяйства | 6 |
| 3 | Электротехника | 2 |
| 4 | Свойства текстильных материалов | 2 |
| 5 | Конструирование поясной одежды | 2 |
| 6 | Моделирование поясной одежды | 8 |
| 7 | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса | 4 |
| 8 | Технология изготовления ручных и машинных швов | 6 |
| 9 | Технология обработки изделия | 10 |
| 10 | Художественные ремесла | 4 |
| 11 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 6 |
| 12 | Кулинария | 18 |
|  | Итого | 70 |

**Приложения к программе**

Приложение 1.1 – КТП 5 класс

Приложение 1.2 – КТП 6 класс

Приложение 1.3 – КТП 7 класс