**Рабочая программа по предмету «Технология» 5 - 8 классы**

1. **Планируемые результаты предмета**

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

**Выпускник научится:**

* называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

**Выпускник научится:**

* + следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
  + оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
  + прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
  + в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
  + проводить оценку и испытание полученного продукта;
  + проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
  + описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
  + анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
  + получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации прикладных проектов, предполагающих:
* изготовлению материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
* модификации материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
* определению характеристик и разработке материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
* встраиванию созданного информационного продукта в заданную оболочку;
* изготовлению информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
* получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации технологических проектов, предполагающих:
* оптимизации заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
* обобщению прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализу потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработке инструкций, технологических карт для исполнителей, согласованию с заинтересованными субъектами;
* разработке (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
  + получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации проектов, предполагающих:
  + планированию (разработке) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  + планированию (разработке) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
  + разработке плана продвижения продукта;
  + получил и проанализировал опыт конструирования конкретных механизмов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

**Выпускник получит возможность научиться:**

* + выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
  + модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
  + технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
  + оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

**Выпускник научится:**

* + характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
  + характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
  + разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
  + характеризовать группы предприятий региона проживания,
  + характеризовать организации профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
  + анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
  + анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
  + анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
  + получил опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
  + получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
* анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфер.

**II. Содержание курса**

Основное содержание технологического образования представлено следующими содержательными линиями:

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладаю­щими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

***Раздел 1. Кулинария***

**Тема 1. Санитария и гигиена**

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 качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**

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.

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. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из овощей**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

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. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). 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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

**Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Тема 7. Блюда из птицы**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Примерные темы практических работ:*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

**Тема 8. Блюда из мяса**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сро­ки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

**Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Тема 10. Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек. Приготовление заправочного супа.

**Тема 11. Изделия из теста**

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

**Тема 12. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность

визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

**Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

***Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов***

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

**Тема 2. Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее 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. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам

**Тема 4. Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформле­ние народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

***Раздел 3. Художественные ремесла***

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Экскурсия в музей.*

**Тема 2. Основы композиции**

**при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

**Тема 3. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокла­дочных материалов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Тема 4. Роспись ткани**

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

*Примерная тема лабораторно-практической работы:*

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

**Тема 5. Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

*Примерная тема практической работы:*

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

**Тема 6. Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ:* Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

***Раздел 4. Оформление интерьера***

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного

изготовления.

*Примерная тема лабораторно-практической работы:*

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

**Тема 2. Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*:

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

**Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

***Раздел 5. Электротехника***

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

***Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности***

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности.

**Тематическое планирование по технологии 5 класс (70 часов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | Содержание (разделы, темы) | Кол-во часов по плану |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч.), «Электротехника» (1 ч.)**  ***Запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой» (3ч.)*** | | |
| 1 | Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.  Творческая проектная деятельность. | 2 |
| 2 | Интерьер и планировка кухни-столовой.  Бытовые электроприборы на кухне.  П.Р «Планировка кухни».  *Входная диагностическая работа в форме теста* | 2 |
| 3 | Творческий проект по разделу «Планирование кухни-столовой». | 2 |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)**  ***Запуск 2-го проекта «Наряд для завтрака» (10 ч.)*** | | |
| 4 | Производство текстильных материалов.  П.Р. «Определение направления долевой нити в ткани». | 2 |
| 5 | Свойства текстильных материалов.  Л.Р. «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». | 2 |
| 6 | Швейные ручные работы.  П.Р. «Изготовление образцов ручных стежков: прямые сметочные, косые, петельные обметочные». | 2 |
| 7 | Швейные ручные работы.  П.Р. «Изготовление образцов ручных стежков: шов вподгибку с закрытым и открытым срезом (заметывание)». | 2 |
| 8 | Подготовка швейной машины к работе  П.Р. «Приемы работы на швейной машине: заправка машины, закрепки». | 2 |
| 9 | Приемы работы на швейной машине.  П.Р. «Машинные швы: стачной взаутюжку и вразутюжку, шов вподгибку с закрытым и открытым срезом». | 2 |
| 10 | Влажно-тепловая обработка.  П.Р. «Проведение влажно-тепловой обработки (ВТО)». | 2 |
| 11 | Конструирование швейных изделий.  П.Р. «Снятие мерок с фигуры человека». | 2 |
| 12 | Изготовление выкройки фартука с поясом-кулиской.  П.Р. « Изготовление выкройки фартука». | 2 |
| 13 | Раскрой швейного изделия (фартука).  П.Р. «Раскрой швейного изделия». | 2 |
| 14 | Обработка боковых срезов изделия.  П.Р. «Обработка боковых срезов фартука».  *Промежуточная аттестация в форме теста* | 2 |
| 15 | Обработка накладных карманов.  П.Р. «Обработка накладных карманов». | 2 |
| 16 | Обработка пояса-кулиски.  П.Р. «Обработка пояса-кулиски». | 2 |
| 17 | Обработка нижнего среза и пояса-завязки.  П.Р. «Обработка нижнего среза и пояса-завязки». | 2 |
| 18 | Творческий проект «Наряд для завтрака».  П.Р. «Работа над проектом». | 2 |
| 19 | Защита творческого проекта «Наряд для завтрака». | 2 |
| **Раздел «Кулинария»**  ***Запуск 3-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» (4ч.)*** | | |
| 20 | Санитария и гигиена на кухне.  Физиология питания. | 2 |
| 21 | Бутерброды и горячие напитки.  П.Р. «Приготовление бутербродов». | 2 |
| 22 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.  П.Р. «Приготовление блюд из макаронных изделий». | 2 |
| 23 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.  П.Р. « Приготовление салата». | 2 |
| 24 | Тепловая кулинарная обработка овощей.  П.Р. «Приготовление блюд из вареных овощей». | 2 |
| 25 | Блюда из яиц.  П.Р. «Приготовление блюда из яиц». | 2 |
| 26 | Приготовление завтрака.  П.Р. «Сервировка стола к завтраку». | 2 |
| 27 | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».  П.Р. «Работа над проектом». | 2 |
| 28 | Защита творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». | 2 |
| **Раздел « Художественные ремесла» (8 ч.)**  ***Запуск 4-го проекта «лоскутное изделие для кухни-столовой» (4ч.)*** | | |
| 29 | **Декоративно-прикладное искусство родного края.\*\* ОДКНР**  Основы композиции. | 1  1 |
| 30 | Лоскутное шитье. Технология изготовления лоскутного изделия.  П.Р. «Подбор ткани для прихватки». | 2 |
| 31 | Технология изготовления лоскутного изделия.  П.Р. «Раскрой прихватки». | 2 |
| 32 | Технология изготовления лоскутного изделия.  П.Р. «Изготовление прихватки». | 2 |
| 33 | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой».  П.Р. «Работа над проектом». | 2 |
| 34-35 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой».  *Итоговая промежуточная аттестация.* | 4 |
|  | Итого: | 70 час. |
| Практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта. | | |

**Реализация в предметной области «Технология» программы ОДКНР в 5 классе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Класс** | **Тема** | **Количество часов** |
| **5** | **Декоративно-прикладное искусство родного края: лоскутное шитье.** | **1** |

**Тематическое планирование по технологии 6 класс (70 часов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | Содержание (разделы, темы) | Кол-во часов по плану |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч.),**  ***Запуск 1-го проекта «Растения в интерьере жилого дома» (3ч.)*** | | |
| 1 | Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.  Интерьер и планировка жилого дома.  П.Р. « Декоративное оформление интерьера». | 2 |
| 2 | Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений.  П.Р «Перевалка растений ».  *Входная диагностическая работа в форме теста.* | 2 |
| 3 | Творческий проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома». | 2 |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)**  ***Запуск 2-го проекта «Наряд для семейного обеда» (10 ч.)*** | | |
| 4 | Производство текстильных материалов из химических волокон. Свойства химических волокон.  П.Р. «Определение волокнистого состава тканей из химических волокон». | 2 |
| 5 | Нетканые материалы из химических волокон. Применение нетканых материалов.  Л.Р. «Определение состава нетканых материалов по их свойствам». | 2 |
| 6 | Ручные работы. Перенос линий на детали кроя.  П.Р. «Выполнение копировальных строчек». | 2 |
| 7 | Машинная игла. Уход за швейной машиной.  П.Р. «Устранение дефектов машинной строчки». | 2 |
| 8 | Приспособления к швейной машине. Виды машинных швов.  П.Р. «Изготовление образцов машинных швов: обтачной шов в кант, в раскол, двойной, запошивочный». | 2 |
| 9 | Технология дублирования деталей.  П.Р. «Дублирование детали клеевой прокладкой». | 2 |
| 10 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.  П.Р. «Снятие мерок с фигуры человека». | 2 |
| 11 | Построение основы чертежа плечевого изделия.  П.Р. « Построение основы чертежа плечевого изделия». | 2 |
| 12 | Моделирование плечевой одежды. Моделирование формы горловины.  П.Р. « Моделирование плечевого изделия по своему эскизу ». | 2 |
| 13 | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой плечевого изделия.  П.Р. «Выкраивание деталей плечевого изделия». | 2 |
| 14 | Подготовка изделия к примерке, проведение примерки изделия.  П.Р. «Сметывание деталей кроя плечевого изделия. примерка».  *Промежуточная аттестация в форме теста.* | 2 |
| 15 | Обработка среднего, боковых, плечевых швов и нижних срезов рукавов.  П.Р. «обработка срезов изделия на швейной машине». | 2 |
| 16 | Технология обработки срезов горловины и обработка застежки подбортом.  П.Р. « Обработка горловины и застежки изделия». | 2 |
| 17 | Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.  П.Р. «Обработка нижнего среза изделия, пришивание пуговиц». | 2 |
| 18 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда».  П.Р. «Работа над проектом». | 2 |
| 19 | Защита творческого проекта «Наряд для семейного обеда ». | 2 |
| **Раздел «Кулинария» (14 часов)**  ***Запуск 3-го проекта «Приготовление воскресного обеда» (4ч.)*** | | |
| 20 | Блюда из рыбы. Технология первичной обработки рыбы.  Л.Р. «Определение свежести рыбы». | 2 |
| 21 | Морепродукты. Технология приготовления блюд из них.  П.Р. «Приготовление блюд из морепродуктов». | 2 |
| 22 | Виды мяса и мясных продуктов. Технология первичной обработки мяса.  Л.Р. «Определение доброкачественности мяса». | 2 |
| 23 | Технология приготовления блюд из мяса тепловая обработка мяса.  П.Р. « Приготовление блюд из мяса». | 2 |
| 24 | Первичная обработка птицы. Технология приготовления блюд из птицы.  П.Р. «Приготовление блюда из птицы». | 2 |
| 25 | Технология приготовления первых блюд. Заправочные супы.  П.Р. «Приготовление заправочного супа». | 2 |
| 26 | Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом.  П.Р. «Сервировка обеденного стола». | 2 |
| 27 | Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».  П.Р. «Работа над проектом». | 2 |
| 28 | Защита проекта «Приготовление воскресного обеда». | 2 |
| **Раздел « Художественные ремесла» (8 ч.)**  ***Запуск 4-го проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами» (4ч.)*** | | |
| 29 | **Декоративно-прикладное искусство родного края.\*\* ОДКНР**  Вязание крючком: материалы и инструменты для вязания. | 1  1 |
| 30 | Вязание крючком. Условные обозначения.  П.Р. «Подбор крючка и ниток для вязания, набор петель». | 2 |
| 31 | Вязание крючком. Вязание прямого полотна и по кругу.  П.Р. «Вязание образцов крючком». | 2 |
| 32 | Вязание спицами. Набор петель на спицы.  П.Р. « Набор петель на спицы». | 2 |
| 33 | Вязание на спицах. Условные обозначения.  П.Р. «Вязание образцов на спицах». | 2 |
| 34-35 | Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».  *Итоговая промежуточная аттестация.* | 4 |
|  | Итого: | 70 час. |
| Практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта. | | |

**Реализация в предметной области «Технология» программы ОДКНР в 6 классе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Класс** | **Тема** | **Количество часов** |
| **6** | **Декоративно-прикладное искусство родного края: вязание крючком и спицами.** | **1** |

**Тематическое планирование по технологии 7 класс (70 часов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | Содержание (разделы, темы) | Кол-во часов по плану |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч.), «Электротехника» (1ч.)**  ***Запуск 1-го проекта «Умный дом» (3ч.)*** | | |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности.  Освещение жилого помещения.  П.Р. « Освещение жилого помещения». | 2 |
| 2 | Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища. Бытовые приборы уборки помещений.  П.Р. «Уборка кабинета»  *Входная диагностическая работав форме теста* | 2 |
| 3 | Творческий проект «Умный дом». | 2 |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (26 часа)**  ***Запуск 2-го проекта «Праздничный наряд» (10 ч.)*** | | |
| 4 | Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть).  Л.Р. «Определение волокнистого состава тканей». | 2 |
| 5 | ТБ работы на швейной.Уход за швейной машиной. Технология выполнения окантовочного шва.  П.Р. «Выполнение образцов окантовочных швов». | 2 |
| 6 | Технология обработки складок.  П.Р. «Выполнение складок: односторонней, встречной, бантовой». | 2 |
| 7 | Конструирование поясной одежды (юбок).  П.Р. « Снятие мерок с фигуры человека». | 2 |
| 8 | Конструирование поясного изделия.  П.Р. « Оформление чертежа юбки (конической)». | 2 |
| 9 | Построение чертежа швейного изделия.  П.Р. «Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину». | 2 |
| 10 | Моделирование швейного изделия.  П.р. «Моделирование юбки». | 2 |
| 11 | Раскрой поясного изделия.  П.Р. «Раскрой юбки». | 2 |
| 12 | Изготовление швейного изделия.  П.Р. « Подготовка юбки к примерке и проведение примерки». | 2 |
| 13 | Обработка изделия после примерки.  П.Р. « Обработка вытачек, складок, боковых срезов». | 2 |
| 14 | Обработка застежки поясного изделия. П.Р. «Обработка застежки юбки».*Промежуточная аттестация в форме теста* | 2 |
| 15 | Обработка пояса и верхнего среза поясного изделия.  П.Р. «Обработка пояса и соединение его с юбкой». | 2 |
| 16 | Обработка нижнего среза изделия.  П.Р. «Обработка низа юбки». | 2 |
| 17 | Окончательная обработка швейного изделия.  П.Р. Подготовка защиты проекта «Праздничный наряд». | 2 |
| 18 | Подготовка защиты проекта «Праздничный наряд».  П.Р, «Первоначальные идеи, выбор лучшей идеи». | 2 |
| 19 | Подготовка защиты проекта «Праздничный наряд».  П.Р. «Расчет себестоимости изделия». | 2 |
| 20 | Подготовка защиты проекта «Праздничный наряд».  П.Р. «Самооценка и оценка проделанной работы». | 2 |
| 21 | Защита проекта «Праздничный наряд». | 2 |
| **Раздел «Кулинария» (10 часов)**  ***Запуск 3-го проекта «Праздничный сладкий стол» (4ч.)*** | | |
| 22 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.  П.Р. «Разработка праздничного пригласительного, составление меню». | 2 |
| 23 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов.  П.Р. «Приготовление блюд из творога». | 2 |
| 24 | Изделия из жидкого теста.  П.Р. «Приготовление изделий из жидкого теста». | 2 |
| 25 | Виды теста и выпечки.  П.Р. «Приготовление печенья». | 2 |
| 26 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.  П.Р. «Приготовление десерта». | 2 |
| 27 | Творческий проект «Праздничный сладкий стол».  П.Р. «Работа над проектом». | 2 |
| 28 | Защита проекта « Праздничный сладкий стол». | 2 |
| **Раздел « Художественные ремесла» (8 ч.)**  ***Запуск 4-го проекта «Подарок своими руками» (4ч.)*** | | |
| 29 | **Декоративно-прикладное искусство родного края.\*\* ОДКНР**  Ручная роспись тканей. | 1  1 |
| 30 | Ручные стежки и швы на их основе.  П.Р. «Вышивание по свободному контуру». | 2 |
| 31 | Вышивание счетными швами.  П.Р. «Вышивание швом крест». | 2 |
| 32 | Вышивание лентами.  П.Р. «Выполнение образца вышивки лентами». | 2 |
| 33 | Выполнение проекта «Подарок своими руками».  П.Р. «Работа над проектом». | 2 |
| 34-35 | Защита проекта « Подарок своими руками».  *Итоговая промежуточная аттестация.* | 4 |
|  | Итого: | 70 час. |
| Практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта. | | |

**Реализация в предметной области «Технология» программы ОДКНР в 7 классе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Класс** | **Тема** | **Количество часов** |
| **7** | **Декоративно-прикладное искусство родного края: вышивка.** | **1** |

**Тематическое планирование по технологии 8 класс (35 ч.)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | Содержание (разделы, темы) | Кол-во часов по плану |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч.)**  ***Запуск 1-го проекта «Дом будущего»*** | | |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности.  Понятие об экологии жилища. | 1 |
| 2 | Инженерные коммуникации в доме.  *Входная диагностическая работа в форме теста* | 1 |
| 3 | Системы водоснабжения и канализации. | 1 |
| 4 | Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации. | 1 |
| **Раздел «Электротехника» (12 часов)**  ***Запуск 2-го проекта «Разработка плаката по электробезопасности »*** | | |
| 5 | **Тема «Бытовые электроприборы» 6 ч.)**  Электронагревательные приборы, плита на кухне. | 1 |
| 6 | Бытовые отопительные электроприборы. | 1 |
| 7 | Пути экономии электрической энергии в быту, безопасность эксплуатации. | 1 |
| 8 | Общие сведения об эксплуатации бытовых холодильников. | 2 |
| 9 | Общие сведения об эксплуатации стиральных машин | 1 |
| 10 | Общие сведения об эксплуатации электронных приборов. | 1 |
| 11 | **Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч)**  Общие понятия об электрическом токе. | 1 |
| 12 | Понятие об электрической цепи. | 1 |
| 13 | Виды проводов, инструменты для монтажных работ. | 1 |
| 14 | Монтаж электрической цепи. | 1 |
| 15 | **Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики » (2ч)**  Схема квартирной электропроводки, работа электросчетчика.  *Промежуточная аттестация в форме теста.* | 1 |
| 16 | Бытовой электроутюг с элементами автоматики.  Защита проекта: « Разработка плаката по электробезопасности». | 1 |
| 17 | **Тема «Бюджет семьи» (6 ч)**  Источники семейных доходов и бюджет семьи. | 1 |
| 18 | Технология построения семейного бюджета.  Доходы и расходы семьи. | 1 |
| 19 | Потребительские качества товаров и услуг. | 1 |
| 20 | Способы защиты прав потребителей. | 1 |
| 21 | Технология ведения бизнеса. | 1 |
| 22 | Исследование возможностей для бизнеса. | 1 |
| **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч.)**  ***Запуск 4-го проекта «Мой профессиональный выбор»*** | | |
| 23 | **Тема «Сферы производства и разделения труда» (2 ч)**  Сферы и отрасли современного производства. | 1 |
| 24 | Понятие о профессии, специальности, квалификации. | 1 |
| 25 | **Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)**  Пути освоения профессии, региональный рынок труда. | 1 |
| 26 | Внутренний мир человека. Профессиональное самоопределение. | 1 |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч.)** | | |
| 27 | **Духовное наследие нашего народа-профессии в моей семье.\*\* ОДКНР** Подготовительный этап проекта. | 1 |
| 28 | Выявление основных параметров, традиций, тенденций при выборе профессии. | 1 |
| 29 | Выбор идей, определение требований к профессиональной деятельности. | 1 |
| 30 | Анализ идей, выявление индивидуальных характеристик. | 1 |
| 31 | Пути получения профессии. | 1 |
| 32 | Прогнозирование профессиональной карьеры. | 1 |
| 33 | Контроль, оформление, самооценка. | 1 |
| 34-35 | Защита проекта «Мой профессиональный выбор».  *Итоговая промежуточная аттестация.* | 2 |
|  | Итого: | 35ч. |
| Практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта. | | |

**Реализация в предметной области «Технология» программы ОДКНР в 8 классе**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Класс** | **Тема** | **Количество часов** | |
| **8** | **Духовное наследие нашего народа-профессии в моей семье.** | | **1** |