**Пояснительная записка**

Общая характеристика программы

Рабочая программа по технологии составлена в соответствии с нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

1. ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ-
2. Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (утв. Приказом Минобрнауки от 17.12.2010г. № 1897)
3. Приказом Минобрнауки РФ от 31 марта 2014 г. № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»
4. Основной образовательной программы основного общего образования муниципального образовательного учреждения города Костромы «Средняя общеобразовательная школа № 1» , принятой педагогическим советом (протокол № 1 от 29.08.2014 г.
5. Авторской программы УМК Н.В.Синицы, В.Д.Симоненко (М.: Вентана- Граф )
6. Учебным планом МБОУ СОШ № 4

Цели обучения:

* формирование представлений о составляю­щих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
* освоение технологического подхода как универ­сального алгоритма преобразующей и созида­тельной деятельности;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и исполь­зования технологической информации, проек­тирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осо­знанного определения своих жизненных и про­фессиональных планов, безопасными приёмами труда;
* развитие познавательных интересов, техниче­ского мышления, пространственного воображе­ния, интеллектуальных, творческих, коммуни­кативных и организаторских способностей;
* воспитание трудолюбия, бережливости, акку­ратности, целеустремленности, предприим­чивости, ответственности за результаты сво­ей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоя­тельной практической деятельности.

Задачи обучения:

* освоение технологических знаний, основ куль­туры созидательного труда, представлений о тех­нологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой дея­тельности по созданию личностно или общест­венно значимых изделий;
* освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологиче­ской, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Содержание программы 5 класс

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1 ч)

Основные теоретические сведения Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

 Практические работы Выполнение эскизов проектов.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МА­ТЕРИАЛОВ» (28 ч)

Элементы материаловедения (4 ч)

 Основные теоретические сведения Классификация текстильных волокон. Натураль­ные растительные волокна. Изготовление нитей и тка­ней в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и попереч­ная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобу­мажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы Изучение свойств нитей основы и утка. Определе­ние направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Конструирование швейных изделий (6 ч)**

 Основные теоретические сведения Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и при­надлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в нату­ральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при ра­боте с иголками, булавками, ножницами. Ручные строч­ки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при вы­полнении ручных работ. Терминология ручных работ.

 Практическая работа Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

 Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения История швейной машины. Виды машин, применяе­мых в швейной промышленности. Бытовая универсаль­ная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы Подготовка универсальной бытовой швейной ма­шины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. За­правка верхней и нижней нитей. Выполнение машин­ных строчек на ткани по намеченным линиям. Регу­лировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)

 Основные теоретические сведения Способы рациональной раскладки выкройки в за­висимости от ширины ткани и направления рисун­ка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Об­работка нижней части фартука швом вподгибку с закры­тым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)

 Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»

Основные теоретические сведения Традиционные виды рукоделия и декоративно- прикладного творчества. Применение лоскутной пла­стики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Компози­ция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хро­матические и ахроматические цвета. Цветовые контра­сты. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для ши­тья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Ма­териалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (12 ч)**

 Бутерброды, горячие напитки(2ч)

Основные теоретические сведения Продукты, используемые для приготовления бутер­бродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутер­бродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

 Практические работы Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербро­дов и горячих напитков к завтраку.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий** **(2ч)**

Основные теоретические сведения Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, мака­ронных изделий. Технология приготовления блюд ш бо­бовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

 Практические работы Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необхо­димого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и мака­ронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

**Блюда из овощей(2ч)**

Основные теоретические сведения Виды овощей, содержание в них минеральных ве­ществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и теп­ловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных ве­ществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления са­латов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, ква­дратной. Приготовление блюд из сырых и вареных ово­щей. Жаренье овощей и определение их готовности.

 **Блюда из яиц(2ч)**

Основные теоретические сведения Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготов­ления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч)

 Основные теоретические сведения Составление меню на завтрак. Правила подачи го­рячих напитков. Столовые приборы и правила пользо­вания ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

 Практические работы Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфе­ток различными способами. Защита проекта.

Планируемые результаты учащихся к окончанию 5 класса

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

**Личностные результаты** *изучения предмета:*

* проявление познавательного интереса и актив­ности в данной области предметной технологи­ческой деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физическо­го труда;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способ­ностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным дейст­виям;
* развитие трудолюбия и ответственности за ка­чество своей деятельности;
* гражданская идентичность (знание своей эт­нической принадлежности, освоение нацио­нальных ценностей, традиций, культуры, эмо­ционально положительное принятие своей этнической идентичности);
* проявление технико-технологического и эконо­мического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здоро­вого образа жизни, здоровьесберегающих тех­нологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

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

**Метапредметные результаты** изучения курса:

познавательные УУД:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организа­ционным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию тех­нических изделий;
* моделирование технических объектов и техно­логических процессов; выявление потребностей, проектирование и со­здание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно-трудо­вой деятельности по принятым критериям и по­казателям;
* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построе­ние цепи рассуждений, доказательство, выдви­жение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использо­ванием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в со­ответствии с технологической культурой произ­водства;
* соблюдение норм и правил безопасности позна­вательно-трудовой деятельности и созидатель­ного труда;

коммуникативные УУД:

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

регулятивные УУД:

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

Предметные результаты освоения курса предпола­гают сформированность следующих умений:

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформле­ния помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготов­ления, чистить посуду из металла, стекла, кера­мики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
* работать с кухонным оборудованием, инстру­ментами, горячими жидкостями, проводить пер­вичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, го­товить различные бутерброды, горячие напитки, \* сервировать стол к завтраку;
* определять в ткани долевую нить, лицевую и из­наночную стороны;
* наматывать нитку на шпульку, заправлять верх­нюю и нижнюю нитки, запускать швейную ма­шину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
* читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять мо­делирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, ри­сунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, ис­пользовать прокладочные материалы.

**Содержание программы 6 класс**

**КУЛИНАРИЯ (12 ч)**

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

* Основные теоретические сведения
* Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой об­работки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.
* Практические работы Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Опреде­ление готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)

* Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и при­готовления блюд из птицы.
* Практические работы
* Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

Приготовление первых блюд (1ч)

* Основные теоретические сведения Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.
* Практическая работа Приготовление заправочного супа.

 Сервировка стола к обеду. Этикет (3 ч)

* Основные теоретические сведения Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.
* Практическая работа Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 ч**)

Элементы материаловедения (2ч)

* Основные теоретические сведения Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.
* Практическая работа Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Конструирование швейных изделий (10ч)**

* Основные теоретические сведения Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструиро­вание плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.
* Практические работы Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.
* **Швейные ручные работы (2 ч)**
* Основные теоретические сведения Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.
* Практическая работа Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения (2 ч)**

* Основные теоретические сведения Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.
* Практические работы Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

**Проект «Наряд для семейного обеда» (14 ч)**

* Основные теоретические сведения Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.
* Практические работы Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выпол­нение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

**ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)**

**Вязание крючком и спицами (8 ч)**

**Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10 ч)**

* Основные теоретические сведения Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.
* Практические работы Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

**ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (8 ч)**

* Основные теоретические сведения
* Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).
* Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.
* Практическая работа Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

**Планируемые результаты учащихся к окончанию 6 класса**

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

**Личностные результаты**изучения предмета:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной тех­нологической деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным действиям;
* воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);
* проявление технико-технологического и экономического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

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

**Метапредметные результаты** изучения курса:

познавательные УУД:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* моделирование технических объектов и технологических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно - трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, по­строение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

* умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* владение речью;

регулятивные УУД:

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

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
* заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;

выполнять на универсальной швейной ма­шине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;

* читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, об­работку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;

• подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

Содержание программы 7 класс

КУЛИНАРИЯ (14 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

*Основные теоретические сведения*. Пищевая ценность молока. Значение молока, мо­лочных и кисломолочных продуктов в питании челове­ка. Блюда из молока, молочных и кисломолочных про­дуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки.

*Практическая работа*

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из теста (6 ч)

*Основные теоретические сведения*

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, ола­дьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды аромати­заторов теста. Оборудование, инструменты и приспо­собления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды из­делий из слоеного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы фор­мования печенья из песочного теста.

*Практические работы*

Приготовление изделий из жидкого теста. Приго­товление изделий из слоеного и песочного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, на­питков (2 ч)

*Основные теоретические сведения*

Сладкие блюда в питании человека. Виды десер­тов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность.

Технология приготовления цукатов.

Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей».

Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используе­мые для приготовления сладких блюд.

Сладкие напитки. Технология приготовления ком­пота, морса, киселя.

*Практическая работа*

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

*Основные теоретические сведения*

Составление меню сладкого стола. Правила пода­чи десерта. Эстетическое оформлений стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого фруктов.

Правила этикета на торжественном приеме: при­глашение, поведение за столом.

*Практическая работа*

Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 ч)

 Основные теоретические сведения Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхо­да продуктов. Выполнение эскизов украшения празд­ничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

*Практическая работа* Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МА­ТЕРИАЛОВ (28 ч)**

Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производ­ства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тка­ней по сырьевому составу.

Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.

 Практическая работа Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды (6 ч)

Основные теоретические сведения Виды поясной одежды. Юбка в народном костю­ме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам).

Способы моделирования прямой юбки. Выбор мо­дели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторон­ние складки, двусторонние (встречные) складки).

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Опре­деление индивидуального размера (российский и ев­ропейский размерный ряд). Чтение чертежа ц перенос контура чертежа на кальку.

 Практические работы Снятие мерок и запись результатов измерений. По­строение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в со­ответствии с выбранным фасоном. Получение выкрой­ки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Термино­логия ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

Практическая работа Изготовление образцов ручных швов.

 Технология машинных работ (2 ч)

 Основные теоретические сведения Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швей­ной машине.

Практическая работа Изготовление образцов машинных швов.

 Творческий проект «Праздничный наряд» (16 ч)

Основные теоретические сведения Проектирование праздничного наряда: выбор луч­шей идеи (модели юбки) и обоснование.

Организация рабочего места для работ. После­довательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка вы­кроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки.

Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки.

Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачива­ния застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки.

Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектно­го изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно- тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и само­оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (8 ч)

*Основные теоретические сведения*

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом.

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно- гигиенические требования к уборке помещений. Со­временные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

Творческий проект «Умный дом»

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

Выполнение электронной презентации «Освеще­ние жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации.

Подготовка к защите и защита проекта.

Планируемые результаты учащихся к окончанию 7 класса

Изучение технологии в 7 классе основной школы обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

* проявление познавательных интересов и актив­ности в данной области предметной технологи­ческой деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физическо­го труда;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способ­ностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным дей­ствиям;
* развитие трудолюбия и ответственности за каче­ство своей деятельности;

гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение на­циональных ценностей, традиций, культуры,

* эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
* проявление технико-технологического и эко­номического мышления при организации своей деятельности;
* осознание необходимости общественно-полез­ного труда как условия безопасной и эффектив­ной социализации;
* готовность к рациональному ведению домашне­го хозяйства;
* экологическое сознание (знание основ здоро­вого образа жизни, здоровьесберегающих тех­нологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты

познавательные УУД:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организа­ционным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов техни­ческого и технологического творчества в ситуа­циях, не предполагающих стандартного приме­нения одного из них;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию тех­нических изделий;
* виртуальное или натуральное моделирование тех­нических объектов и технологических процессов;
* поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей; проектирование и со­здание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и по­казателям;
* осуществление поиска информации с использо­ванием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* соблюдение норм и правил культуры труда в со­ответствии с технологической культурой произ­водства;
* соблюдение норм и правил безопасности позна­вательно-трудовой деятельности и созидатель­ного труда;

коммуникативные УУД:

приведение примеров, подбор аргументов, фор­мулирование выводов по обоснованию технико- технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

регулятивные УУД:

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целе­полагание, планирование, прогнозирование, са­моконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
* диагностика результатов познавательно-трудо­вой деятельности по принятым критериям и по­казателям;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты

в познавательной сфере:

* осуществление поиска и рациональное исполь­зование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обра­ботки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, мате­риалов и областей их применения;
* подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* владение методами чтения графической инфор­мации и способами выполнения чертежа пояс­ного изделия;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей куль­туре труда и технологической культуре произ­водства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и про­цесса труда;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и ги­гиены;
* разработка освещения интерьера жилого поме­щения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального са­нитарного состояния помещения с использова­нием современных бытовых приборов;
* работа с кухонным оборудованием, инструмен­тами; планирование технологического процес­са и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продук­тов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;

оценка и учет свойств тканей животного проис­хождения при выборе модели поясной одежды;

* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* выполнение на универсальной швейной маши­не технологических операций с использованием различных приспособлений;
* планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
* подбор материалов и инструментов для выпол­нения вышивки, росписи по ткани;
* соблюдение трудовой и технологической дисци­плины;
* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
* 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 мотивацонной сфере:

* оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* осознание ответственности за качество резуль­татов труда;
* стремление к экономии и бережливости в расхо­довании времени, материалов, денежных средств и труда;

в эстетической сфере:

* дизайнерское проектирование изделия или ра­циональная эстетическая организация работ;
* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрят­ное содержание рабочей одежды;

в коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возмож­ностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор средств знаковых систем и средств для ко­дирования и оформления информации в процес­се коммуникации;
* публичная презентация и защита проекта изде­лия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;

* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Содержание программы 8 класса.**

## Вводное занятие (1 ч)

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения. Учебник «Технология» для 8 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

**Бюджет семьи (6 ч)**

Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Понятие «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них. Понятие «потребность». Виды потребностей. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Правила покупки. Понятие «информация о товарах», «сертификация». Виды сертификатов. Понятие «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде. Понятие «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет. Планирование семейного бюджета. Виды расходов и доходов семьи. Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг – источников доходов школьников. Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Анализ сертификата соответствия на купленный товар. Разработка этикетки на предполагаемый товар. Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг. Оценка затрат на питание семьи на неделю. Пути снижения затрат на питание. Сертификат соответствия на товар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения затрат на оплату коммунальных услуг. Бухгалтерская книга расходов школьника.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вышивка (9 ч)**

Природа творчества. Художественное творчество. История и современность народных художественных промыслов: мстерская вышивка; торжокское золотое шитье; александровская гладь. Понятие «натюрморт» и «пейзаж». Подбор материалов и технология вышивания натюрморта и пейзажа. Выполнение творческих работ с помощью вышивальной машины и компьютера. Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью. Стилизация узоров для вышивки. Выполнение элементов и вышивание узора атласной гладью, двусторонней гладью без настила. Образцы вышивки гладью. Панно, блузка, наволочка, шторы, салфетки.

**Элементы машиноведения (4 ч)**

Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликации. Применение приспособлений к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка. Выкраивание и стачивание косых беек. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов. Бытовая швейная машина. Приспособления к швейной машине. Образцы зигзагообразной строчки, машинной аппликации, косых беек.

**Проектирование изделий из текстильных и поделочных материалов (2 часа)**

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Основные теоретические сведения. Проектирование. Составляющие проектирования. Аргументированность проекта. Последовательность проектирования. Содержание проекта. Оценка проекта. Клаузура.

Практические работы

Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования.

Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта.

Подготовка и презентация проекта. Работа в группе. Варианты объектов труда. Примеры творческих проектов.

**Электротехнические работы (2 часа)**

Простые электронные устройства. Основные теоретические сведения

Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения. Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения, однокаскадный усилитель). Перспективные направления развития электротехники и электроники. Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Организация рабочего места и приемы безопасного труда.

Практические работы

Чтение простых электронных схем. Варианты объектов труда. Электронные схемы. Устройства с элементами автоматики. Основные теоретические сведения

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии. Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Виды датчиков: механические контактные, биметаллические реле. Понятие об автоматическом контроле и регулировании. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Организация рабочего места и приемы безопасного труда.

Практические работы

Изучение схем квартирной электропроводки. Варианты объектов труда

Регулятор уровня жидкости, терморегулятор, бытовые светильники, модели устройств автоматики. Примерные темы творческих проектов. «Профессия – не электрик, а электротехник!»

**Черчение и графика (2 часа)**

Прикладная графика. Основные теоретические сведения

Графическое представление информации: графики, диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки, товарный знак, логотип. Виды композиционного и цветового решения Требования к оформлению произведений прикладной графики (особенности изображения, шрифт).

Практические работы

Разработка иллюстраций к товарного знака или логотипа. Использование прикладных пакетов программ для графических работ (работа выполняется при наличии необходимой материально-технической базы). Образцы графической информации: графики и диаграммы, пиктограммы и гистограммы, книжные иллюстрации, открытки и плакаты. Чертёж.

Примерные темы творческих проектов

 «Все на праздник к нам» - пригласительные открытки

Чертежные работы в профессиональной деятельности

**Современно производство и профессиональное образование (2 часа)**

**Сферы производства и разделение труда.**

Производственные объединения родного края. Организация и разделение труда.

Основные теоретические сведения

Общие понятия о производственных объединениях Костромской области. Типы производственных объединений. Приоритетное направление производственной политики Костромской области.

Практическая работа

Сбор информации об объединениях родного края. Приглашение специалиста с производственного объединения родного края для беседы. Составление таблицы о разделении предприятий региона по отраслям.

Варианты объектов труда

Фильмы о предприятиях родного края. Каталоги и справочники о товарах, услугах, предприятиях региона. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Основные теоретические сведения

Понятие оплата труда, заработная плата, тарифная ставка, оклад, тарифный разряд тарифная сетка, квалификационный разряд. Гарантии и компенсации. Основные направления эффективного стимулирования работников. Типология систем оплаты труда. Социально-экономические факторы, влияющие на оплату труда (уровень стоимости жизни, уровень квалификации, уровень производительности труда, уровень образования, пол, возраст). Рыночные факторы (спрос и предложение, конкуренция на рынке труда).

Практические работы

Составление таблиц и схем, раскрывающих факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Варианты объектов труда

Таблицы и схемы начисления заработной платы. Справочная информация.

**Творческие и проектные работы (6 часа)**

Основные теоретические сведения

Выбор темы проектов. Обоснование темы проектов и определение этапов ее изготовления. Технические и технологические задачи, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки и вариантов отделки). Контроль качества работы.

Практические работы

Обоснование выбора изделия. Поиск необходимой информации. Выполнение эскиза изделия. Изготовление деталей. Сборка и отделка изделия. Презентация и защита проекта.

Планируемые результаты учащихся к окончанию 8 класса

Изучение технологии в 8 классе основной школы обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

роль техники и технологий в развитии цивилизации, со­циальные и экологические последствия становления промыш­ленного и сельскохозяйственного производств, энергетики и транспорта;

принципы работы, назначение и устройство основных тех­нологических и транспортных машин, механизмов, агрегатов, орудий и инструментов, электробытовых приборов;

свойства наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов (физические, технические, технологи­ческие);

традиционные и новейшие технологии обработки различ­ных материалов;

значение питания для здоровья человека, состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы); — способы передачи, использования и экономии электричес­кой энергии;

возможности и области применения ПЭВМ в современном производстве, сфере обслуживания;

роль проектирования в преобразовательной деятельности, основные этапы выполнения проектов;

основные понятия, термины графики, правила выполне­ния чертежей в системе ЕСКД, методы проецирования, виды проекций;

основные элементы предпринимательской деятельности (бизнес-план, менеджмент, маркетинг);

требования к выбору профессии и соответствие им личнос­тных возможностей и способностей.

технологии их выращивания с учетом экологических под­ходов;

способы сбора урожая, предварительной переработки и хра­нения сельскохозяйственной продукции.

Предметные результаты:

рационально организовать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;

выполнять разработку несложных проектов, конструиро­вать простые изделия с учетом требований дизайна;

читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц;

составлять или выбирать технологическую последователь­ность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технико-технологических требований и существующих условий;

выполнять основные технологические операции и осуще­ствлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмен­та, приспособлений, орудий труда;

собирать изделие по схеме, чертежу, эскизу и контролиро­вать его качество;

изготавливать простые швейные изделия ручным и машин­ным способами;

определять доброкачественность пищевых продуктов, их правильный подбор и готовить блюда для дневного рациона;

находить и использовать информацию для преобразова­тельной деятельности, в том числе с помощью ПЭВМ;

выполнять не менее одного вида художественной обработ­ки материалов с учетом региональных условий и традиций;

управлять простыми электротехническими установками, диагностировать их исправность;

выполнять простые строительно-отделочные и санитарно-технические работы;

осуществлять анализ экономической деятельности (произ­водственной и семейной), проявлять предпринимательскую ини­циативу.

# Тематический план рабочей программы 5-8 классы – 238 часов

|  |  |
| --- | --- |
| №п\п | Разделы и темы |
| V | VI | VII | VIII |
| 1 | Вводное занятие | 2 | 2 | 2 | 1 |
| **2** | ***Кулинария*** | ***16*** | ***12*** | ***14*** |  |
| 2.1 | Санитария и гигиена. Физиология питания. | 2 |  |  |  |
| 2.2 | Технология приготовления пищи  | 12 | 10 | 12 |  |
| 2.3 | Сервировка стола | 2 | 2 | 2 |  |
| 2.4 | Заготовка продуктов |  |  |  |  |
| ***3*** | ***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов*** | ***26*** | ***28*** | ***36*** | ***6*** |
| 3.1 | Элементы материаловедения | 4 | 2 | 4 | 2 |
| 3.2 | Элементы машиноведения | 6 | 2 | 4 | 4 |
| 3.3 | Конструирование и моделирование швейных изделий | 6 | 10 | 6 |  |
| 3.4 | Технология изготовления швейных изделий | 10 | 14 | 22 |  |
| 4. | ***Рукоделие. Художественные ремесла*** | ***8*** | ***8*** | ***8*** | **9** |
|  |   |  |  |  |  |
| **5.** | ***Технология ведения дома*** | ***6*** | ***8*** | ***2*** | ***8*** |
| 5.1 | Интерьер жилых помещений | 6 | 4 | 2 |  |
| 5.2 | Оформление приусадебного участка |  | 4 |  |  |
| 5.3 | Ремонтно-отделочные работы |  |  |  |  |
| 5.4 | Санитарно-технические работы |  |  |  |  |
| 5.5 | Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов |  |  |  | 6 |
| 5.6 | Введение в предпринимательскую деятельность |  |  |  | 2 |
| **6.** | ***Электротехнические работы*** |  |  | ***4*** |  |
| 6.1 | Электроосветительные приборы. Электроприводы. |  |  | 2 |  |
| 6.2 | Электромонтажные работы |  |  |  |  |
| 6.3 | Электротехнические устройства |  |  | 2 |  |
| 6.4 | Простые электронные устройства |  |  |  |  |
| **7.** | ***Черчение и графика*** | ***2*** | ***2*** | ***2*** | **2** |
| 7.1 | Техника выполнения чертежей и правила их выполнения. Условно графические символы. | 2 |  |  |  |
| 7.2 | Чтение и выполнение чертежей, схем, эскизов и технологических карт |  | 2 |  |  |
| 7.3 | Копирование и тиражирование графической документации |  |  |  |  |
| 7.4 | Прикладная графика |  |  | 2 | 2 |
| 7.5 | Чертежные работы в профессиональной деятельности |  |  |  |  |
| **8.** | ***Современное производство и профессиональное образование*** |  |  |  | **2** |
| 8.1 | Сферы производства и разделение труда |  |  |  |  |
| 8.2 | Пути получения профессионального образования |  |  |  | 2 |
| **9.** | ***Творческие, проектные работы*** | ***8*** | ***8*** |  | **6** |
| 9.1 | Резерв учебного времени |  | 2 |  |  |
|  | Итог  | 68 | 68 | 68 | 34 |