

**Краснодарский край Отраденский район село Благодарное  
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа №6**

УТВЕРЖДЕНО

Решением педагогического совета  
От 30 августа 2022 года протокол №1

Председатель \_\_\_\_\_ Н.А. Годунова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По технологии

Направление: технологии ведения дома.

Уровень образования (класс): основное общее

**6-8 классы.**

Количество часов: 170 часов.

Учитель: Симанов Николай Васильевич

Программа разработана в соответствии с федеральным государственным общеобразовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897, на основе примерной программы по технологии, включенной в содержательный раздел ООП ООО МБОУ СОШ №6

# **1. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

## **Личностными результатами:**

### **Патриотическое воспитание:**

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

### **Гражданское и духовно-нравственное воспитание:**

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

### **Эстетическое воспитание:**

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

### **Ценности научного познания и практической деятельности:**

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

### **Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:**

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

### **Трудовое воспитание:**

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;

умение ориентироваться в мире современных профессий.

### **Экологическое воспитание:**

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

## **Метапредметные результаты**

### **Регулятивные УУД**

- Формулировать цель урока после предварительного обсуждения
- Анализировать предложенное задание, отделять известное от неизвестного
- Выявлять и формулировать учебную проблему
- Выполнять пробные учебные действия (упражнения), отбирать оптимальное решение проблемы (задачи)
- Предлагать конструкторско-технологические решения и способы выполнения отдельных этапов изготовления изделий из числа, освоенных ранее
- Отбирать наиболее подходящие для выполнения задания материалы и инструменты
- Выполнять задание по коллективно составленному плану, сверять с ним свои действия
- Осуществлять текущий и итоговый контроль выполненной работы, уметь проверять модели в действии, вносить необходимые конструктивные доработки

### **Познавательные УУД**

- Искать и отбирать необходимую информацию для решения учебной задачи в учебнике, энциклопедиях, справочниках, сети Интернет
- Приобретать новые знания в процессе наблюдений, рассуждений и обсуждений материалов учебника, выполнения пробных поисковых упражнений
- Перерабатывать полученную информацию: сравнивать и классифицировать факты и явления; определять причинно-следственные связи изучаемых событий, явлений, использовать её для выполнения предлагаемых и жизненных задач
- Делать выводы на основе обобщения полученных знаний и освоенных умений

### **Коммуникативные УУД**

- Формулировать свои мысли с учётом учебных и жизненных речевых ситуаций
- Высказывать свою точку зрения и пытаться её обосновать и аргументировать
- Слушать других, уважительно относиться к их мнениям, пытаться договориться с ними

- Сотрудничать, выполняя различные роли в группе, при совместном решении проблемы

## **6 класс. По завершении учебного года обучающийся:**

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D-модель», «программа» и адекватно использует эти понятия;
- характеризует содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
- применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.

### Предметные результаты:

- читает элементарные чертежи;
- выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;
- анализирует формообразование промышленных изделий;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- применяет навыки формообразования, использования объемов в дизайне (макетирование из подручных материалов);
- характеризует основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования;
- получил и проанализировал собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);
- получил опыт соединения деталей методом пайки;
- получил и проанализировал опыт изготовления макета или прототипа;
- проводит морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия;
- строит механизм, состоящий из нескольких простых механизмов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов для получения заданных свойств (решение задачи);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию процесса изготовления материального продукта;
- может охарактеризовать технологии разработки информационных продуктов (приложений/компьютерных программ), в том числе технологии виртуальной и дополненной реальности;

- проектирует и реализует упрощенные алгоритмы функционирования встраиваемого программного обеспечения для управления элементарными техническими системами;
- характеризует свойства металлических конструкционных материалов;
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для ручной обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов) с использованием ручного и электрифицированного инструмента;
- имеет опыт подготовки деталей под окраску. Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):
- может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем;
- умеет разделять технологический процесс на последовательность действий;
- получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения), отбор решений, проектирование и конструирование с учетом заданных свойств.

## **7 класс. По завершении учебного года обучающийся:**

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
- разъясняет содержание понятий «станок», «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использует эти понятия;
- следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- выполняет элементарные операции бытового ремонта методом замены деталей;
- характеризует пищевую ценность пищевых продуктов;

- может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);
- может охарактеризовать основы рационального питания.

#### Предметные результаты:

- выполняет элементарные технологические расчеты;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;
- получил и проанализировал опыт проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;
- создает 3D-модели, применяя различные технологии, используя неавтоматизированные и/или автоматизированные инструменты (в том числе специализированное программное обеспечение, технологии фотограмметрии, ручное сканирование и др.);
- анализирует данные и использует различные технологии их обработки посредством информационных систем;
- использует различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- выполняет последовательность технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;
- применяет технологии оцифровки аналоговых данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- может охарактеризовать структуры реальных систем управления робототехнических систем;
- объясняет сущность управления в технических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- конструирует простые системы с обратной связью, в том числе на основе технических конструкторов;
- знает базовые принципы организации взаимодействия технических систем;
- характеризует свойства конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);
- применяет безопасные приемы выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;
- характеризует основные виды механической обработки конструкционных материалов;
- характеризует основные виды технологического оборудования для выполнения механической обработки конструкционных материалов;
- имеет опыт изготовления изделия средствами учебного станка, в том числе с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде;
- характеризует основные технологии производства продуктов питания;
- получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания.

#### Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;
- самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;
- использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

## **8 класс. По завершении учебного года обучающийся:**

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать ключевые предприятия и/или отрасли региона проживания;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания.

Предметные результаты:

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- объясняет простейший технологический процесс по технологической карте, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам и т. п.) технологии получения материального/информационного продукта с заданными свойствами;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- описывает технологическое решение с помощью текста, эскизов, схем, чертежей;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;

- осуществляет конструирование и/или модификацию электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- производит сборку электрической цепи посредством соединения и/или подключения электронных компонентов заданным способом (пайка, беспаячный монтаж, механическая сборка) согласно схеме;
- производит элементарную диагностику и выявление неисправностей технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;
- производит настройку, наладку и контрольное тестирование технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;
- различает типы автоматических и автоматизированных систем;
- получил и проанализировал опыт проектирования и/или конструирования автоматизированной системы, в том числе с применением специализированных программных средств (в том числе средств автоматизированного проектирования и/или систем моделирования) и/или языков программирования, электронных компонентов, датчиков, приводов, микроконтроллеров и/или микроконтроллерных платформ и т. п.;
- объясняет назначение и принцип действия систем автономного управления;
- объясняет назначение, функции датчиков и принципы их работы;
- применяет навыки алгоритмизации и программирования в соответствии с конкретной задачей и/или учебной ситуацией;
- получил и проанализировал опыт моделирования и/или конструирования движущейся модели и/или робототехнической системы и/или беспилотного аппарата;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- характеризует применимость материала под имеющуюся задачу, опираясь на его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует наноматериалы, наноструктуры, нанокомпозиты, многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики, керамику и возможные технологические процессы с ними;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии для прогрессивного развития общества (в том числе в следующих отраслях: робототехника, микроэлектроника, интернет вещей, беспилотные летательные аппараты, технологии геоинформатики, виртуальная и дополненная реальность и др.);
- объясняет причины, перспективы и последствия развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;



- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере услуг;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии пищевой промышленности (индустрии питания);
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания; профессии, обслуживающие автоматизированные производства; приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может охарактеризовать содержание понятий «проблема», «проект», «проблемное поле»;
- получил и анализировал опыт выявления круга потребителей, их потребностей и ожиданий, формирования технического/технологического решения, планирования, моделирования и конструирования на основе самостоятельно проведенных исследований в рамках заданной проблемной области или проблемы;
- имеет опыт подготовки презентации полученного продукта различным типам потребителей.

## **2. Содержание учебного предмета**

### **6 класс**

**Вводный урок. Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте – 1 ч.**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 3 ч.**

Интерьер жилого дома. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом.

Комнатные растения в интерьере. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере.

**Раздел «Кулинария» - 17 ч.**

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд и рыбы. Подача готовых блюд.

Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения

доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Блюда из птицы. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы.

Заправочные супы. Значение супов и рациональное питание. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 23 ч.**

Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей.

Конструирование швейных изделий. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

Моделирование швейных изделий. Понятие о моделировании одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда.

Швейная машина. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Технология изготовления швейных изделий. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим

вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

## **Раздел «Художественные ремесла» - 8 ч.**

Вязание крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Вязание спицами. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Создание схем для вязания с помощью ПК.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 16 ч.**

Исследовательская и созидательная деятельность. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный), технологический, аналитический (заключительный). Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов. «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Лопаточка», «Скалка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

## **7 класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 2 ч.**

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение.

Гигиена жилища. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

### **Раздел «Электротехника» - 1 ч.**

Бытовые электроприборы. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

### **Раздел «Кулинария» - 14 ч.**

Блюда из молока и кисломолочных продуктов. – 4 часа. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления молочных блюд. Молочные супы и каши. Технология приготовления. Технология приготовления творога в домашних условиях.

Изделия из жидкого теста. – 4 часа. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, оладий и блинного пирога. Определение качества меда органолептическими и лабораторными методами.

Виды теста и выпечки. – 4 часа. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления, электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста.

Сладости, десерты, напитки. – 1 час. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс.

Сервировка сладкого стола. – 1 час. Праздничный этикет. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 23 ч.**

Свойства текстильных материалов. – 4 часа. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому остатку. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Конструирование швейных изделий. – 4 часа. Понятие о поясной одежде. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Моделирование швейных изделий. – 4 часа. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки из пакета готовых выкроек (журналы мод, Интернет).

Швейная машина. – 4 часа. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Технология изготовления швейных изделий. – 7 часов. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные машинные операции. Классификация машинных швов. Притачивание застежки-молнии вручную и на швейной машине. Технология и последовательность обработки изделия в процессе ее изготовления.

### **Раздел «Художественные ремесла» - 8 ч.**

Ручная роспись тканей. – 2 часа. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Технология холодного батика.

Вышивание. – 6 часов. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщицы.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 20 ч.**

Исследовательская и созидательная деятельность. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный), технологический, аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Разработка электронной презентации-проекта по разделу «Электротехника».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов. «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «Лопаточка декоративная», «Совок», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др.

## **8 класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 2 ч.**

Экология жилища. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища.

Водоснабжение и канализация в доме. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме.

### **Раздел «Электротехника» - 8 ч.**

Бытовые электроприборы. Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Электромонтажные и сборочные технологии. Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Электротехнические устройства с элементами автоматики. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

### **Раздел «Семейная экономика» - 6 ч.**

Бюджет семьи. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

### **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» - 2 ч.**

Сферы производства и разделение труда. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Профессиональное образование и профессиональная карьера. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 16 ч.**

Исследовательская и созидательная деятельность. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием компьютера.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

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

Класс 6 (68 ч.)					
Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
Вводный урок.	1	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.	1	Предметные: знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера.	1. гражданское воспитание 3. духовно-нравственное воспитание 4. Эстетическое воспитание 6. трудовое воспитание 7. экологическое воспитание 8. ценности научного познания
«Технологии домашнего хозяйства» Интерьер жилого дома  Комнатные растения в интерьере.	3			Познавательные: выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий. Регулятивные: регулируют весь процесс их выполнения и четко выполняют требования познавательной задачи. Коммуникативные: планируют общие способы работы.	3. духовно-нравственное воспитание 4. Эстетическое воспитание 6. трудовое воспитание 7. экологическое воспитание 8. ценности научного познания
	1	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом.	1		
	2	Понятие о фитодизайне.  Роль комнатных растений в интерьере.	1  1		
«Кулинария» Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	17 4	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.	1	Предметные: овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Уметь организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи. Познавательные:	3. духовно-нравственное воспитание 4. Эстетическое воспитание 8. ценности научного познания
		Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.	1		
		Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.	1		
		Технология приготовления блюд и рыбы. Подача готовых блюд.	1		



Блюда из мяса.	5			выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий. Регулятивные: регулируют весь процесс выполнения и четко выполняют требования познавательной задачи. Коммуникативные: планируют общие способы работы.	
		Значение мясных блюд в питании. Виды мяса.	1	Предметные: ознакомиться с технологией готовить и оформления бутербродов. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Ознакомиться с технологией подсушивания хлеба для канале в жарочном шкафу или тостере.	
		Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса.	1		
		Условия и сроки хранения мясной продукции.	1		
		Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.	1		
		Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.	1		
Блюда из птицы .	3	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление.	1		Предметные: ознакомиться с технологией определения доброкачественности птицы по внешнему виду и с помощью индикаторов. Ознакомиться с технологией выполнения нарезки птицы. Ознакомиться с технологией выполнения художественного украшения птицы. Ознакомиться с безопасными приемами работы ножом и приспособлениями для нарезки птицы. Читать технологическую документацию. Ознакомиться с безопасными приемами тепловой обработки птицы. Ознакомиться с технологией
Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.	1				
Виды тепловой обработки птицы.	1				
Значение супов и рациональное питание.	1				
Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов.	1				
Заправочные супы.	2				

Приготовлени е обеда. Сервировка стола к обеду.	3			приготовления гарнира и блюд из птицы.		
		Меню обеда. Сервировка стола к обеду.	1	Предметные: подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.		
		Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд.	1	Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака.		
		Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	1	Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Ознакомиться с технологией выполнения сервировки стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участновать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»		
<b>«Создание изделий из текстильных материалов»</b> Свойства текстильных материалов.	23	2	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения.	1	Предметные: составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.	3.духовно- нравственное воспитание 4.Эстетическое воспитание 7. экологическое воспитание 8. ценности научного познания
	4	4	Понятие о плечевой одежде.	1	Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей.	
			Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.	1	Познавательные: применяют методы информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств. Регулятивные: определяют последовательность промежуточных целей с учетом конечного результата. Коммуникативные: умеют (или развивают способность) с помощью вопросов добывать недостающую информацию.	
			Определение размеров фигуры человека	1		
			Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	1		

Моделирование швейных изделий	2				
		Понятие о моделировании одежды.	1	Предметные: рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Копировать готовую выкройку	
	Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда.	1			
	Швейная машина.	2	Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.	1	Предметные: изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Ознакомиться с технологией выполнения подготовки швейной машины к работе: наматывание нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней нитки, вывод нижней нитки наверх. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда швейного изделия.
Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.			1		
Технология изготовления швейных изделий.	13	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.	1	данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос	
		Правила безопасной работы иглами и булавками.	1		
		Понятие о дублировании деталей кроя.	1		
		Технология соединения детали с клеевой прокладкой.	1		

		Основные операции при ручных работах.	1	<p>линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. Ознакомиться с технологией выполнения влажно-тепловой обработки на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Познавательные: извлекают необходимую информацию из прослушанных текстов различных жанров. Регулятивные: ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно. Коммуникативные: умеют представлять конкретное содержание и сообщать его в письменной и устной форме.</p>	
		Основные машинные операции.	1		
		Обработка припусков шва перед вывёртыванием.	1		
		Классификация машинных швов	1		
		Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	1		
		Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.	1		
		Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением ее на изнаночной или лицевой стороне изделия.	1		
		Профессия технолог-конструктор.	1		
		Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.	1		
«Художественные ремесла» Вязание крючком.	8 4	Краткие сведения из	1	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и	3.духовно-нравственное воспитание

Вязание спицами.	4	истории старинного рукоделия – вязания.		нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания	4.Эстетическое воспитание 7. экологическое воспитание 8. ценности научного познания
		Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити.	1		
		Основные виды петель при вязании крючком.	1		
		Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	1		
		Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями.	1		
		Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.	1		
		Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.	1		
Создание схем для вязания с помощью ПК.	1				
«Технологии творческой и опытнической деятельности» Исследовательская и созидательная деятельность	16 16	Исследовательская и созидательная деятельность. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к	16	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла».	3.духовно-нравственное воспитание 4.Эстетическое воспитание 7. экологическое воспитание 8. ценности научного познания

		<p>проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.</p> <p>Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление.</p> <p>Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.</p>			
--	--	---	--	--	--

<b>Класс 7 (68 ч.)</b>					
<b>Раздел</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Темы</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)</b>	<b>Основные направления воспитательной деятельности</b>
«Технологии домашнего хозяйства» Освещение жилого помещения.	2				3.духовно-нравственное воспитание 4.Эстетическое воспитание 7. экологическое воспитание 8. ценности научного познания
	1	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение.	1	Предметные: Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер. Познавательные: Выражают смысл ситуации различными средствами (рисунки, символы, схемы, знаки). Регулятивные: Самостоятельно формулируют познавательную цель и строят действия в	
Гигиена жилища	1	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.	1		

				соответствии с ней. Коммуникативные: С достаточной полнотой и точностью выражают свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации.	
«Электротехника» Бытовые электроприборы	1 1	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника	3.духовно-нравственное воспитание 6. трудовое воспитание 7. экологическое воспитание 8. ценности научного познания
«Кулинария» Блюда из молока и кисломолочных продуктов.  Изделия из жидкого теста.	14 4	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.	1	Предметные: Ознакомиться с технологией определения качества молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов. Познавательные: Выбирают основания и критерии для сравнения, классификации объектов. Регулятивные: Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно. Коммуникативные: Планируют общие способы работы.	3.духовно-нравственное воспитание 4.Эстетическое воспитание 6. трудовое воспитание 8. ценности научного познания
		Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления молочных блюд.	1		
		Молочные супы и каши. Технология приготовления.	1		
		Технология приготовления творога в домашних условиях.	1		
	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста	4	1	Предметные: Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать изделия из пресного, слоёного или песочного теста. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.	
	Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.		1		
	Технология приготовления теста и изделий из него:блинов, оладий и блинного пирога.		1		
	Определение качества меда органолептическими и лабораторными методами.		1		

<p><u>Виды теста и выпечки.</u></p> <p>Сладости, десерты, напитки.</p> <p>Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.</p>	4	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста.	1	<p>Предметные:</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать изделия из пресного, слоёного или песочного теста.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p>					
		Инструменты и приспособления, электрические приборы для приготовления выпечки.	1						
		Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них.	1						
		Рецептура и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста.	1						
	1	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека	1	<p>Предметные:</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать изделия из пресного, слоёного или песочного теста.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p>					
		1	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола.			1			
<p>«Создание изделий из текстильных материалов»</p> <p>Свойства текстильных материалов.</p> <p>Конструирование швейных изделий</p>	23	<p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения.</p> <p>Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей.</p> <p>Признаки определения вида ткани по сырьевому остатку.</p> <p>Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p>	1	<p>Предметные: Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица.</p>	<p>4. Эстетическое воспитание</p> <p>6. трудовое воспитание</p> <p>8. ценности научного познания</p>				
						4	1	1	
									1
	4	Понятие о поясной одежде. Конструкции юбок.	1	<p>Предметные: Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы</p>					
		Снятие мерок для изготовления поясной	1						



Моделирование швейных изделий.	4	одежды.		вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица.
		Построение чертежа прямой юбки.	1	
		Построение чертежа прямой юбки.	1	
		Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу.	1	Предметные: Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица.
		Моделирование юбки со складками.	1	
		Подготовка выкройки к раскрою.	1	
Швейная машина.	4	Получение выкройки из пакета готовых выкроек (журналы мод, Интернет)	1	
		Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	4	Предметные: изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Ознакомиться с технологией выполнения подготовки швейной машины к работе: наматывание нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней нитки, вывод нижней нитки наверх. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда швейного изделия.
Технология изготовления швейных изделий.	7	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя.	1	Предметные: определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.
		Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.	1	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.
		Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.	1	Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.
		Основные машинные операции	1	
		Классификация машинных швов	1	

		Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.	1	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. Ознакомиться с технологией выполнения влажно-тепловой обработки на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Познавательные: извлекают необходимую информацию из прослушанных текстов различных жанров. Регулятивные: ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно. Коммуникативные: умеют представлять конкретное содержание и сообщать его в письменной и устной форме.	
		Технология и последовательность обработки изделия в процессе ее изготовления.	1		
«Художественные ремесла» Ручная роспись	8 2		1	<b>Предметные:</b> Подбирать материалы и оборудование для	4. Эстетическое воспитание

тканей.  Вышивание	6	росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Технология холодного батика.		ручной вышивки. <input type="checkbox"/> Выполнять образцы вышивки петлеобразными, петельными ручными стежками. <input type="checkbox"/> Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. <input type="checkbox"/> Знакомиться с профессией вышивальщица.	6. трудовое воспитание 7. экологическое воспитание 8. ценности научного познания
		Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи.	1		
		Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке.	1	<b>Предметные:</b> Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. <input type="checkbox"/> Выполнять образцы вышивки петлеобразными, петельными ручными стежками. <input type="checkbox"/> Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. <input type="checkbox"/> Знакомиться с профессией вышивальщица.	
		Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.	1		
		Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.	1		
		Швы, используемые в вышивке лентами.	1		
		Оформление готовой работы.	1		
		Профессия вышивальщицы	1		
«Технологии творческой и опытнической деятельности» Исследовательская и созидательная деятельность	20 20	Исследовательская и созидательная деятельность. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления	20	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Разработка электронной презентации по разделу «Электротехника». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу	3.духовно-нравственное воспитание 4.Эстетическое воспитание 6. трудовое воспитание 8. ценности научного познания

		<p>изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.</p> <p>Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление.</p> <p>Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.</p>		«Художественные ремесла».	
--	--	--	--	---------------------------	--

Класс 8 (34 ч.)					
Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
«Технологии домашнего хозяйства»	2	Экология жилища. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища.	1	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды	4. Эстетическое воспитание 6. трудовое воспитание 7. экологическое воспитание 8. ценности научного познания
		Водоснабжение и канализация в доме. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме.	1		
«Электротехника»	8	Бытовые электроприборы. Электронагревательн	1	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов,	4. Эстетическое воспитание

	ые приборы, их безопасная эксплуатация.		<p>подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети.</p> <p>Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.</p>	<p>6. трудовое воспитание</p> <p>7. экологическое воспитание</p> <p>8. ценности научного познания</p>
	Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки.	1		
	Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.	1		
	Электромонтажные и сборочные технологии. Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении	1		
	Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.	1		
	Инструменты для электромонтажных работ; приемы монтажа. Правила безопасной работы	1		
	Электротехнические устройства с элементами автоматики. Схема квартирной электропроводки	1		
	Работа счётчика электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами	1		

		автоматики.			
<b>«Семейная экономика»</b>	<b>6</b>	Бюджет семьи. Источники семейных доходов и бюджет семьи.	1	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность	4. Эстетическое воспитание 6. трудовое воспитание 7. экологическое воспитание 8. ценности научного познания
		Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности	1		
		Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.	1		
		Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи	1		
		Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.	1		
		Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	1		
<b>«Современное производство и профессиональное самоопределение»</b>	<b>2</b>	Сферы производства и разделение труда. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.	1	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение	4. Эстетическое воспитание 6. трудовое воспитание 7. экологическое воспитание 8. ценности научного познания

		Профессиональное образование и профессиональная карьера. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	1		
«Технологии творческой и опытнической деятельности» Исследовательская и созидательная деятельность	16  16	Исследовательская и созидательная деятельность. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового	16	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Разработка электронной презентации по разделу «Электротехника». Выполнять проект по разделу «Семейная экономика». Разработка электронной презентации по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение»	4. Эстетическое воспитание 6. трудовое воспитание 7. экологическое воспитание 8. ценности научного познания

		изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.			
--	--	---	--	--	--

<p><b>СОГЛАСОВАНО</b></p> <p>Протокол заседания методического объединения учителей естественнонаучного цикла МБОУ СОШ №6 от _____ 2022 года № 1</p> <p>_____</p> <p>подпись руководителя МО                      Ф.И.О.</p>	<p><b>СОГЛАСОВАНО</b></p> <p>Заместитель директора по УВР _____ Т.Н. Кошелева подпись                      Ф.И.О. _____ 2022 года</p>
---	---