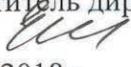


РАССМОТРЕНО
на заседании методического
объединения учителей
естественного
цикла протокол №1
от 28.08.2018г.

Согласовано
Заместитель директора по
УВР 
28.08.2018г.

УТВЕРЖДЕНА
Директором МБОУ Школы
№ 58 г.о. Самара 
29.08.2018г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии
для девочек
5-8 класса

Программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения. С использованием программы Технология А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: «Вентана-Граф», 2015.

К учебнику «Технология для 5-8 классов», А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко М.: «Вентана-Граф», 2015г.

Составил учитель: Огурцова Т.В.

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 58» городского округа Самара

РАССМОТРЕНО
на заседании методического
объединения учителей
естественного
цикла протокол №1
от 28.08.2018г.

Согласовано
Заместитель директора по
УВР
28.08. 2018г.

УТВЕРЖДЕНА
Директором МБОУ Школы
№ 58 г.о. Самара
29 .08. 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
для девочек
5-8 класса

Программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения. С использованием программы Технология А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: «Вентана-Граф», 2015.

К учебнику «Технология для 5-8 классов», А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко М.: «Вентана-Граф», 2015г.

Составил учитель: Огурцова Т.В.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения, утвержденного приказом Министерства образования России № 1897 от 17.12.10г. и на основе авторской рабочей программы «Технология» А.Т. Тищенко, Н.В.Синица, - 2015 г.

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 5-8 классов средней общеобразовательной школы и рассчитана на четыре учебных года.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая *цель и задачи образовательной программы школы:*

* создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;

* формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;

* формирование у всех участников УВП интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации;

изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих *целей:*

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- **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 приемами труда;

- **развитие** познавательных интересов, 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 технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи учебного курса

Образовательные:

- приобретение графических умений и навыков, графической культуры;

- знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;

- знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

Воспитательные:

- формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;

- формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;

- формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;

- формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта.

Для оценки теоретических понятий используются проверочные тесты, для оценки умений – практические задания и мини-проекты.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:

ЛИЧНОСТНЫЕ

в 5 классе:

1. формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
2. формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
3. развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

в 6 классе:

1. самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
2. развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
3. формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

в 7 классе:

1. формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
2. проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

в 8 классе:

1. осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
2. становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
3. самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ

в 5 классе:

1. самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
2. алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
3. определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

в 6 классе:

1. комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
2. выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

3. виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

в 7 классе:

1. осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
2. формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
3. организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

в 8 классе:

1. оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
2. соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

3. оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
4. формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

ПРЕДМЕТНЫЕ

в 5 классе:

В познавательной сфере:

1. осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
2. практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

В трудовой сфере:

1. планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
2. овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

В мотивационной сфере:

1. оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

В эстетической сфере:

1. овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

В коммуникативной сфере:

1. практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

В физиолого-психологической сфере:

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
2. соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
3. сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

в 6 классе:

В познавательной сфере:

1. уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

В трудовой сфере:

1. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

В мотивационной сфере:

1. согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

В эстетической сфере:

1. рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

В коммуникативной сфере:

1. установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группе сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

В физиолого-психологической сфере:

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
2. соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
3. сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

в 7 классе:

В познавательной сфере:

1. развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

В трудовой сфере:

1. выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

В мотивационной сфере:

1. формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

В эстетической сфере:

1. умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

В коммуникативной сфере:

1. сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

В физиолого-психологической сфере:

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
2. соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
3. сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

в 8 классе:

В познавательной сфере:

1. формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для

обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

2. овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

1. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявления допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
2. документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

В мотивационной сфере:

1. выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
2. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

В эстетической сфере:

1. рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
2. участие в оформлении класса и школы, озеленение пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

В коммуникативной сфере:

1. адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

В физиолого-психологической сфере:

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
2. соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
3. сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Выпускник научится:

- рационально организовывать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;
- выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учетом требования дизайна;
- читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц;
- составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технико-технических требований и существующих условий;
- выполнять основные технологические операции и осуществлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмента, приспособлений, орудий труда;
- собирать изделия 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 **ИКТ**;
- выполнять не менее одного вида художественной обработки материала с учетом региональных условий и традиций;

Выпускник получит возможность научиться:

(письменно или устно охарактеризовать, объяснять на примерах):

- роль техники и технологии в развитии цивилизации, социальные и экологические последствия становления промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- принципы работы, назначение и устройство, электробытовых приборов;
- свойства наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов (физические, технические и 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;

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:
5-Й КЛАСС
ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (2 ч)**

«Интерьер кухни, столовой (2 ч)»

Основные теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.

Практические работы. Эскиз интерьера кухни.

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (1 ч)

«Бытовые электроприборы (1 ч)»

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

Практические работы. 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

Варианты объектов труда Интернет

КУЛИНАРИЯ (14 ч)

«Санитария и гигиена на кухне (1 ч)»

Основные теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

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

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима

и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.

«Физиология питания (1 ч)»

Основные теоретические сведения. Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

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

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

Практические работы

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.

«Бутерброды, горячие напитки (2 ч)»

Основные теоретические сведения

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

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

Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы. Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов и приготовление бутербродов. Приготовление блюда из яиц и горячих напитков, сервировка стола к завтраку

Приготовление блюда из яиц.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку

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

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Знакомство с устройством кастрюли-кашеварки

Читать маркировку и штриховые коды на упаковках

Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделиях

Варианты объектов труда

Упаковки с крупами и т.д.

«Блюда из овощей и фруктов (4 ч)»

Основные теоретические сведения

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

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

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).

Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Варианты объектов труда Вареные овощи, свежие овощи.

«Блюда из яиц (2 ч)»

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

Практические работы. Приготовление блюда из яиц

Варианты объектов труда. Вареные яйца.

«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)»

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

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

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

Приглашения и поздравительные открытки.

Практические работы

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (22ч)

«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч)

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Хлопок, лён. Процесс получения ткани. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения. Хлопок. Лен. Пряжа. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту.

Практические работы. «Распознавание волокон растительного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (хлопчатобумажной и льняной) по их свойствам»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон растительного происхождения.

«Конструирование швейных изделий» (4 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Выполнение эскиза рабочего фартука. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование. Элементы моделирования способы уменьшения и увеличения готовой выкройки.

Практические работы. Классификация по назначению представленных эскизов одежды.

Выполнение эскиза рабочего фартука. Снятие мерок. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал. Выкройка фартука

«Швейная машина» (4 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бытовых машин. Устройство машины. Промышленные и бытовые, универсальные и специальные швейные машины. Основные узлы и детали швейной машины. Правила техники безопасности. Подготовка швейной машины к работе. Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нити. Терминология машинных работ. Терминология влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места. Техника безопасности при выполнении машинных работ и ВТО.

Практические работы.

Знакомство с устройством бытовой швейной машины, «Определение месторасположения основных узлов и деталей»

Тренировочные упражнения на швейной машине: без ниток. «Выполнение машинных строчек по намеченным линиям (прямой, волнистой, зигзагообразной)».

«Выполнение машинных швов (стачного, в подгибку и накладного)».

«Намотка нижней нитки на шпульку».

«Регулировка длины стежка.»

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Утюг гладильная доска.

Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

Основные теоретические сведения. Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Терминология и технология прямых стежков. Виды карманов последовательность обработки карманов. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила подготовки ткани к раскрою. Варианты экономичной раскладки выкроек на ткани, последовательность раскроя. Наименование срезов деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая последовательность изготовления рабочего фартука. Технология обработки пояса и способы его соединения с фартуком.

Практические работы.

«Эскиз изделия, Изготовление лекала, моделирование»»

«Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Раскрой изделия и подготовка к обработке».

«Выполнение машинных швов применяемых для изготовления изделия (стачной, настрочной, шов в подгибку с закрытым срезом, изготовление рюш, обработка верхнего среза кармана)».

«Обработка деталей кроя и изготовление рабочего фартука».

«Выполнение различных видов художественного оформления фартука».

Варианты объектов труда. Ткань, выкройки, детали кроя рабочего фартука.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (8 ч)

«Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)

Основные теоретические сведения Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и

тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

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

Практические работы. Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Варианты объектов труда. Бумага, карандаш, фотоаппарат и т.д.

«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 ч)

Основные теоретические сведения Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента.

Практические работы. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.

Варианты объектов труда. Бумага, цветные карандаши и т.д.

«Лоскутное шитьё» (4ч)

Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе.

Практические работы. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.

Варианты объектов труда. Бумага, картон, лоскуты, карандаш и т.д.

ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (21 Ч)

«Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)»

Основные теоретические сведения. Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

6-Й КЛАСС

ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (3 ч)

«Интерьер жилого дома (1 ч)»

Основные теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома.

Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера.

Практические работы. Разработка плана жилого дома. Изготовление макета оформления окон.

«Комнатные растения в интерьере (2 ч)»

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

Разновидности комнатных растений. Технологии выращивания комнатных растений. Правила ухода за комнатными растениями.

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

КУЛИНАРИЯ (14 ч)

«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4ч)»

Основные теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Технология приготовления блюд.

Практические работы. Определение свежести рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

«Блюда из мяса (4ч)»

Основные теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Санитарные требования при обработке мяса.

Технологии приготовления блюда из мяса. Гарниры к мясным блюдам.

Практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

«Блюда из птицы (2ч)»

Основные теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы разрезания птицы на части.

Виды тепловой обработки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы. Способы определения качества птицы.

«Заправочные супы (2ч)»

Основные теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления.

Виды заправочных супов. Оформление готового супа и подача к столу.

Практические работы. Оценка готового блюда.

«Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч)»

Основные теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практические работы. Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (22ч)

«Свойства текстильных материалов (2ч)»

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

Практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

«Конструирование швейных изделий (4ч)»

Основные теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок. Построение чертежа.

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

«Моделирование швейных изделий (2ч)»

Основные теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

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

«Швейная машина (2ч)»

Основные теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.

Практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

«Технология изготовления швейных изделий (12ч)»

Основные теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятия о дублировании и деталей кроя. Способы переноса линий.

Основные операции при ручных работах. Основные машинные операции. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды.

Профессия технолог-конструктор.

Практические работы. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Окончательная обработка изделия.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (18 ч)

«Вязание крючком (4ч)»

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места. Правила подбора инструмента. Расчёт количества петель. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель. Условные обозначения.

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

«Вязание спицами (4ч)»

Основные теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

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

ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (21 Ч)

«Исследовательская и созидательная деятельность (21ч)»

Основные теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий

проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растения в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7-Й КЛАСС

ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (4 ч)

«Освещение жилого дома.»

Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 ч)»

Основные теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные.

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

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Профессия дизайнер.

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

«Гигиена жилища (2 ч)»

Основные теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная.

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

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (2 ч)

«Бытовые электроприборы (2 ч)»

Основные теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

КУЛИНАРИЯ (10 ч)

«Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)»

Основные теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Профессия мастер производства молочной продукции.

Практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

«Изделия из жидкого теста (2ч)»

Основные теоретические сведения. 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. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

«Виды теста и выпечки (2ч)»

Основные теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Профессия кондитер.

Практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

«Сладости, десерты, напитки (2ч)»

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

Практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2ч)»

Основные теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (16ч)

«Свойства текстильных материалов (2ч)»

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

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

«Конструирование швейных изделий (2ч)»

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

Практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

«Моделирование швейных изделий (2ч)»

Основные теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением к низу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

«Швейная машина (2ч)»

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

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

«Технология изготовления швейных изделий (8ч)»

Основные теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Основные операции при ручных работах.

Основные машинные операции.

Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов поле примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.

Практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (16 ч)

«Ручная роспись тканей (4ч)»

Основные теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика.

Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

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

«Вышивание (12ч)»

Основные теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Практические работы. Выполнение образцов различных видов вышивания.

ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (20Ч)

«Исследовательская и созидательная деятельность (20ч)»

Основные теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта.

Практические работы. Творческие проекты по разделам: «Технология домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Защита проекта.

8-Й КЛАСС

ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (4 ч)

«Экология жилища (2 ч)»

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

Практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

«Водоснабжение и канализация (2 ч)»

Основные теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

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

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

Практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (12 ч)

«Бытовые электроприборы (6 ч)»

Основные теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами.

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

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

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

«Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)»

Основные теоретические сведения. Общие понятия об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятия об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

«Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч)»

Основные теоретические сведения. Схемы квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА (6 ч)

«Бюджет семьи (6 ч)»

Основные теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.

Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (4 ч)

«Сферы производства и разделение труда (2 ч)»

Основные теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

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

«Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)»

Основные теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Профессиональное самоопределение. Диагностика профессиональной пригодности.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

Практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации, о возможностях получения профессионального образования.

ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (8Ч)

«Исследовательская и созидательная деятельность (8ч)»

Основные теоретические сведения. 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 ПК.

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.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ
ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

5 класс

Разделы и темы	Кол-во часов	Характеристика основных видов учебной деятельности учащихся
Технология домашнего хозяйства	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
Электротехника	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
Кулинария	14	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака.
Создание изделий из текстильных материалов	22	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. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Выкраивать детали швейного изделия. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.
Художественные ремёсла	8	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Изготавливать образцы лоскутных узоров.

Технология творческой опытнической деятельности	21 и	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.
Итого:	68	

6 класс

Разделы и темы	Кол-во часов	Характеристика основных видов учебной деятельности учащихся
Технология домашнего хозяйства	3	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.
Кулинария	14	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность операций по приготовлению рыбных блюд. Определять качество мяса органолептическими методами. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Определять качество птицы органолептическими методами. Готовить блюда из птицы. Готовить бульон, суп. Определять консистенцию супа. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Составлять меню обеда. Выполнять сервировку стола к обеду.
Создание изделий из текстильных материалов	22	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Моделировать проектное швейное изделие. Изучать устройство машинной иглы, выполнять замену машинной иглы. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Выкраивать детали швейного изделия. Знакомиться с профессиями закройщик.
Художественные ремёсла	8	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образца

		спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК.
Технология творческой опытнической деятельности	21	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.
Итого:	68	

7 класс

Разделы и темы	Кол-во часов	Характеристика основных видов учебной деятельности учащихся
Технология домашнего хозяйства	4	Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Знакомиться с профессией дизайнер. Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.
Электротехника	2	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.
Кулинария	10	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Знакомиться с профессией кондитер. Планировать последовательность операций по приготовлению десертов и напитков. Составлять меню обеда. Выполнять сервировку сладкого стола.
Создание изделий из текстильных материалов	16	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Исследовать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж прямой юбки. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением к низу, юбки со складками. Выполнять чистку и смазку швейной машины. Выполнять раскрой проектного изделия. Пошаговое изготовление юбки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
Художественные ремёсла	16	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными

		стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Знакомиться с профессией вышивальщица.
Технология творческой опытной деятельности	20 и	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.
Итого:	68	

8 класс

Разделы и темы	Кол-во часов	Характеристика основных видов учебной деятельности учащихся
Технология домашнего хозяйства	4	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.
Электротехника	12	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети. Читать простые электрические схемы. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.
Семейная экономика	6	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.
Современное производство и профессиональное самоопределение	4	Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация». Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Искать информацию, о возможностях получения профессионального образования. Строить планы профессионального образования и трудоустройства.
Технология творческой и опытнической деятельности	8	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.
Итого:	34	