

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология. Технологии ведения дома» для 5-8 классов составлена на основе следующих нормативных документов:

- ФГОС ООО (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897);
- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 31.12.2014 г. с изменениями от 06.04.2015 г.);
- Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ гимназии № 2 (утвержденной приказом МБОУ гимназии № 2 от 27 августа 2019 года № 340);
- Программы разработанной на основе авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко издательского центра «Вентана-Граф» 2012год. Программы выполненной по учебному предмету «Технология» 5-8 классы, подготовленной в рамках проекта «Разработка, апробация и внедрение ФГОС образования второго поколения», реализуемого Российской академией образования по заказу Министерства образования и науки Российской Федерации и Федерального агентства по образованию.
- Учебника «Технология ведения дома: 5-8 класс»: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2015г.

Цель и задачи обучения предмета «Технология» в 5-8 классе соответствуют планируемым результатам.

Введение.

Рабочая программа составлена на основе нормативных правовых документов:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 05.03.2004 г. N 1089 (ред. от 19.10.2009 г., с изм. от 31.01.2012 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 09.03.2004 г. N 1312 (ред. от 03.06.2011 г.);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.12.2011 г. N МД-1634/03 «Об использовании учебников в образовательном процессе»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014г. N253 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ общего, основного общего, среднего общего образования на 2018/2019 учебный год»
- локальных актов образовательной организации:
 - основной образовательной программы начального и основного общего образования;
 - положения о рабочей программе учебного предмета, курса;
 - приказа руководителя об утверждении рабочих программ;
 - протокола МО образовательной организации.

ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2012 г.

Программа по курсу «Технология» выполняет следующие функции:

- Информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;
- Ориентировано-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;
- Общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Рабочая программа разработана в **целях**:

- 1) определения содержания и структуры учебного материала, последовательности его изучения, пути формирования системы знаний, умений и способов деятельности, развития, воспитания и социализации учащихся;

2) обеспечения достижения обучающимися результатов обучения, в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

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

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

5 класс

Личностные: У обучающегося будут сформированы: • проявление познавательного интереса и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности; мотивация учебной деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; • смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности); самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации; • нравственно-эстетическая ориентация; • реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности; • развитие готовности к самостоятельным действиям; • развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; • гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности); • проявление технико-технологического и экономического мышления; • экологическое сознание (знание основ

здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам). •готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Обучающийся получит возможность для формирования: •компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности; •морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учета позиции партнеров в общении, ориентации на их мотивы и чувства, устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям; •установка на здоровый образ жизни и реализации в реальном поведении и поступках; •эмпатии как осознанного понимания чувств других людей и сопереживания им, выражающих в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

Метапредметные: У обучающегося будут сформированы: •планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; •определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; •ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни. •выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость; •оценка результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; • общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование); •самостоятельное выполнение различных творческих проектных работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства. •осуществление поиска информации с использованием ИКТ; •выбор наиболее эффективных способов решения поставленных задач; •согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; •объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива. •соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; •аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности; •обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах. •умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и •планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; •владение речью; •самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, саморегуляция, рефлексия). Обучающийся получит возможность для формирования: •адекватно воспринимать предложения учителей, товарищей, родителей и других людей по исправлению допущенных ошибок; •устанавливать соответствие полученного результата поставленной цели; •стабилизация эмоционального состояния для решения различных задач. • поиск и выделение необходимой информации из различных источников в разных формах (текст, рисунок, таблица, диаграмма, схема); •сбор информации (извлечение необходимой информации из различных источников; дополнение таблиц новыми данными; •обработка информации (определение основной и второстепенной информации); •слушать собеседника; •определять общую цель и пути ее достижения; •осуществлять взаимный контроль, •адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих, •оказывать в сотрудничестве взаимопомощь; •аргументировать свою позицию и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности,

Предметные. Обучающийся научится: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов; оказывать первую помощь при пищевых

отравлениях; овладеет навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; различать основные стили в одежде и современные направления моды; выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека, строить чертеж простых поясных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку; шить фартук; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; составлять памятку, инструкцию, технологическую карту; осуществлять сборку моделей с помощью по инструкции; осуществлять выбор товара в модельной ситуации; осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; различать основные технологические понятия и характеристики; Обучающийся получит возможность научиться: заготавливать на зиму овощи и фрукты; владеть трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; составлять жизненные и профессиональные планы; планировать бюджет домашнего хозяйства; понимать назначение различных швейных изделий.

6 клас

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

Метапредметные: У обучающегося будут сформированы:•планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;•определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;•самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;•моделирование изделий и технологических процессов;•выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;•проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;• общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);•исследовательские и проектные действия;•осуществление поиска и отбора информации с использованием ИКТ;•выбор наиболее эффективных способов решения поставленных задач;•согласование и координация совместной

познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;•формулирование определений понятий;•соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;•соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;•умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;•владение речью;•самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, саморегуляция., рефлексия)

Обучающийся получит возможность для формирования: концентрации воли для преодоления интеллектуальных затруднений и физических препятствий; объективной оценки своего вклада в решение общих задач коллектива; аргументированной защиты в устной или письменной форме результатов своей деятельности; навыков поиска и выделения необходимой информации из различных источников в разных формах (текст, рисунок, таблица, диаграмма, схема);навыков сбора информации (извлечение необходимой информации из различных источников; дополнение таблиц новыми данными; интерпретации информации (структурировать; переводить сплошной текст в таблицу, презентовать полученную информацию, в том числе с помощью ИКТ);определять общую цель и пути ее достижения; осуществлять взаимный контроль; оказыватьв сотрудничестве взаимопомощь.

Предметные Обучающийся научится: характеризовать общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях; различать общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления; обосновывать требования к качеству готовых блюд, правила подачи блюд к столу; различать общие сведения о роли рыбных блюд в питании человека, определять доброкачественность рыбы, оттаивать её, готовить блюда, определять их готовность и подавать к столу; соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы; подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия; подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения. заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине; выполнять на универсальной швейной машине обтачные швы; читать и строить чертёж плечевого швейного изделия, выполнять моделирование с цельнокроёным рукавом, подготавливать выкройку к раскрою; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

Обучающийся получит возможность научиться: понимать влияние на качество пищевых продуктов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.д.; определять признаки доброкачественности рыбы, правила оттаивания, первичная обработка рыбы, блюда из рыбы; осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач ;диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показаниям; разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями; анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения; диагностировать результат познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показаниям; овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых

продуктов, текстильных материалов; овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий; овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства; познакомиться с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

7класс

Личностные: У обучающегося будут сформированы: •проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; •мотивация учебной деятельности; •овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; •самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; •смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности); •самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации; •нравственно-эстетическая ориентация; •реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности; •развитие готовности к самостоятельным действиям; •развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; •гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности); Обучающийся получит возможность для формирования: проявления технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; осознания необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам); самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные. У обучающихся будут сформированы: •алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; •комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; •самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий; •виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов; •поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; •выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; •составление технологической карты изготовления изделия; •диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; •осуществление поиска информации с использованием ИКТ; •выбор наиболее эффективных способов решения поставленных задач; •соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; •приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; •владение способами разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), , дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект, бюджет проекта. •согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

Обучающийся получит возможность для формирования: •целеполагания и построения жизненных планов во временной перспективе; •самоорганизация учебной деятельности (планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция,

рефлексия); саморегуляции;•обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий выполняемых технологических процессах.•диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;•объективная оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;•знание способов продвижения продукта на рынке•соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;•умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

Предметные: *Обучающийся научится:*•называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризовать профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания; •называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризовать профессии в сфере информационных технологий;•называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризовать профессии в сфере информационных технологий;•характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающих автоматизированные производства, приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;•производить оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;•осуществлять подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;•планированию технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд;•технологии приготовления изделий из дрожжевого и песочного, бисквитного слоеного теста;•технологии приготовления сладких блюд и десертов, •способам заготовки продуктов: приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов;•выполнять сравнительную характеристику тканей из химических и натуральных волокон;•осуществлять оценку и выбор тканей в зависимости от волокнистого состава и вида одежды;•объяснять понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;•перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, для передачи энергии;•выполнять на универсальной швейной машине технологические операции с использованием различных приспособлений;•понимать виды соединений деталей в узлах механизмов и машин;•осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления интерьера прихожей и детской комнаты, кулинарии обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;•выполнять необходимые измерения для построения чертежа плечевого изделия; •выполнять конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроёным рукавом;•владеть приемами технологической обработки плечевого изделия;•точности движений при выполнении различных технологических операций;•планированию и выполнению технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке плечевого изделия;•выполнять творческие проектные действия с элементами исследования;•выявление допущенных ошибок в процессе изготовления изделий и обоснование способов их исправления;•публичной презентации и защите проекта изделия, продукта труда или услуги;•выполнять расчет себестоимости продукта труда;•разработке вариантов рекламы выполненного объекта или результата труда;•соблюдению трудовой и технологической дисциплины;•традиционным видам рукоделия и декоративно-прикладного творчества народов, проживающих на территории Северного Кавказа. Виды счетных швов;•технологии выполнения счетных швов: роспись, крест, набор;•осуществлять выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;•проанализировать опыт разработки проекта;•выполнять примерную экономическую оценку возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;•соблюдению норм и

правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;•оценивать способность и готовность к труду в конкретной деятельности;•осознавать ответственность за качество результатов труда;•развивать стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;•поддерживанию нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;•приемам безопасной эксплуатации электроосветительных и электронагревательных приборов; соблюдению трудовой и технологической дисциплины;

Обучающийся получит возможность научиться:•составлять кинематические схемы движения механизмов и узлов;•владению методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа плечевого изделия;•приемам безопасной замены гальванических элементов питания•способам научной организации труда, формами деятельности,соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;•применению элементов прикладной экономии при обосновании технологий и проектов;•достижению необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;•дизайнерскому проектированию изделия;•художественному моделированию изделия и оптимальному планированию работ;•умению сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности;•умению работать в группах для выполнения проекта с учетом общности интересов;•обосновывать критерии и показатели качества промежуточных и конечных результатов труда;

8класс

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

Метапредметные •алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;•определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;•комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;•самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;•виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;•выявление потребностей;

проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;•осуществление поиска информации с использованием ИКТ;•поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы с элементами исследования;•выбор наиболее эффективных способов в решении поставленных задач;•отражение своей деятельности в творческо-исследовательском проекте;•приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;•согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;•целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;•самоорганизация учебной деятельности (планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); •обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Обучающийся получит возможность для формирования:•диагностики результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;•объективной оценки своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; •умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;•соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

Предметные *Обучающийся научится:*•называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами, приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности;•называть характеристики современного рынка труда, описывать цикл жизни профессии, характеризовать новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях Уральского региона;•характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;•отбирать материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям, перечислять и характеризовать виды технической и технологической документации;•характеризовать 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);•объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами;•характеризовать тенденции развития социальных технологий в 21 веке, профессии, связанные с реализацией социальных технологий;•владеть кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; •применять общенаучные знания по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;•выполнять классификацию видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства; •определять факторы, влияющие на обмен веществ;•выполнять расчет калорийности блюд при составлении суточного меню, с учетом здоровья сберегающего фактора членов семьи;•различным способом тепловой обработки птицы;•технологии приготовления блюд национальной кухни в соответствии с традициями жителей Уральского региона; способам сервировки стола с учетом ситуации и правилам этикета; понимать и конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона изделия , способы моделирования брюк. Виды художественного оформления брюк и их производных;. Выбор модели и её моделирование с учетом особенностей фигуры ; использовать

знание зрительных иллюзии в одежде; владеть приемами конструирования и моделирования брюк; выполнять корректировку выкройки из журналов мод с учетом особенностей фигуры; владеть приемами технологической обработки брючных изделий;•точности движений при выполнении различных технологических операций;•выявлять допущенные ошибки в процессе изготовления изделий и обосновывать способы их исправления;•проектированию последовательности операций составлению операционной карты изготовления изделия• выполнять творческие -исследовательские проекты• распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; •владеть кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;•проводит контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям; •выполнять расчет себестоимости продукта труда;•выявлять допущенные ошибок в процессе труда и обосновать способы их исправления;•публично представлять презентацию и защиту проекта изделия, продукта труда или услуги;•разъяснять функции модели и принципы моделирования;•выполнять экономическое оценивание возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;•разрабатывать вариант рекламы выполненного объекта или результата труда;•соблюдать трудовую и технологическую дисциплины;•понимать условные обозначения, применяемые в технике «Вязание крючком». •владеть технологией выполнения различных видов петель• составлять бюджет семьи и рационально планировать расходы;•стремлению к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;•давать характеристику распространенным технологиям ремонта и отделки жилых помещений;•осуществлять подбор бытовых электроприборов по их мощности;

Обучающийся получит возможность научиться: анализировать опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования; анализировать опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами; развить образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности; разработки вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов; оценивать возможную прибыль с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; проводить анализ объявлений, вакансий на рынке труда и сфере услуг.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы 5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное

размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника» (2 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Раздел «Кулинария» (14 ч)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола.

Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания (1 ч)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размолва зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. 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 их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание 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 к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых 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, с помощью 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 распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания.

Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина (4 ч)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

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

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё (4 ч)

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, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч)

Теоретические сведения. 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

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. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Содержание программы 6 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)

Тема 1. Интерьер жилого дома (1 ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.
Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария» (14 ч)

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса.

Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы (2 ч)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и 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).

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2 ч)

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. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкройки на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

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, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

Тема 1. Вязание крючком (4 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 2. Вязание спицами (4 ч)

Теоретические сведения. 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. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение 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.

Содержание программы 7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 ч)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. По нятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

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

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Гигиена жилища (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника» (1 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария» (5 ч)

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 ч)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. Изделия из жидкого теста (1 ч)

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки (1 ч)

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (1 ч)

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 приглашительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (8 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (1 ч)

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (4 ч)

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. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

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

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

Тема 1. Ручная роспись тканей (2 ч)

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. Вышивание (6 ч)

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч)

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

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 ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Содержание программы 8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)

Тема 1. Экология жилища (2 ч)

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме (2 ч)

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Раздел «Электротехника» (12 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (6 ч)

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

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. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч)

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Семейная экономика» (6 ч)

Тема 1. Бюджет семьи (6 ч)

Теоретические сведения. 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.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)

Тема 1. Сферы производства и разделение труда (2 ч)

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и 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 в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы.

Материально-техническое обеспечение рабочей программы

Учебно-методический комплект

1. ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.
2. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 5 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2013.
3. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 6 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2014.
4. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 7 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2014.
5. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 8 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2011.

Дидактические пособия

1. Модели женских юбок. Под редакцией Александровой Г.Н.
2. Технология женской легкой одежды. Составитель Труханова А.Т
3. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. Составитель И.Журавлева.
4. Самоучитель по конструированию и моделированию одежды. Книга в 2 частях. Составитель Л.Я.Красникова-Аксенова.
5. Экспресс-подготовка закройщика. Автор Т.А.Сунцова
6. Школа шить. Изготовление одежды от раскроя до отделки. Составитель О.Озерова.
7. Как шить красиво. Чудесные аксессуары для дома. Популярное издание.
8. Азбука вязания. Учимся вязать крючком. Автор Е.Борисова
9. Все о вязании. От совета до секрета. Автор С Мещерякова.
10. Узоры вязания на спицах и крючком. Составители: С.С.Павлович, А.И.Шпаковская
11. Уроки рукоделия. От простого к сложному. Составители: А.А.Власова, И.Ю. Карельская
12. 100 лучших моделей оригами. Составители: И.С.Ильин, С.Д.Ильин
13. Ткань в интерьере. Ламбрекены. Занавески. Чехли для мебели
14. Шитье и рукоделие. Энциклопедия. Составители: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А.Загребаева.
15. Как украсить стол за 10 минут: оригинальное решение.

Печатные демонстрационные пособия

1. Комплект тематических таблиц по кулинарии.
2. Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.
3. Комплект тематических таблиц по материаловедению.
4. Комплект тематических таблиц по машиноведению.

Натуральные объекты

1. Коллекция "Хлопок"
2. Коллекция "Лен"
3. Коллекция "Волокна животного происхождения"

Технические средства обучения.

1. Классная магнитная доска
2. Настенная доска с приспособлением для крепления наглядности
3. Компьютер.
4. Мультимедийный проектор.
5. Экран.
6. Колонки.
7. Проигрыватель.
8. Фотоаппарат

Цифровые образовательные ресурсы.

1. http://pulset.ru/tov/find14_a1.php?id=33520 сайт Троицкая швейная фабрика
2. <http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649> Музей декоративно-прикладного искусства
3. <http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
4. <http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
5. http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/ <http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/> Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
6. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
7. http://rodonews.ru/news_1282664628.html http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32 Культура дома
8. http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc Контрольная работа по теме «Кулинария»
9. <http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»

5 класс

№ п/п	Тема раздела	Тема урока	Форма контроля
1.	2.	3.	4.
1-2	Раздел 1. Творческое проектирование (вводная часть)-2 часа	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.	
3-4	Раздел 2. Оформление интерьера - 4 часа	Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз столовой.	Творческая работа
5-6		Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	проект
7-8	Раздел 3. Кулинария-14 часов	Санитария и гигиена. Здоровое питание.	
9-10		Технология приготовления бутербродов, горячих напитков.	Практическая работа
11-12		Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	П.Р.
13-14		Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	П.Р.
15-16		Тепловая кулинарная обработка овощей.	П.Р.
17-18		Блюда из яиц.	П.Р.
19-20		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтрак	Защита проекта
21-22	Раздел 4. Создание изделий из текстильных и поделочных	Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.	
23-24		Изготовление выкроек	П.Р.

	материалов-16 часов			
24-25		Раскрой швейного изделия.	П.р.	
27-28		Швейные ручные работы.	П.р.	
29-30		Бытовая швейная машина.		
31-32		Основные операции при машинной обработке изделия.	П.Р.	
33-34		Влажно – тепловая обработка ткани. Промежуточный мониторинг.	П.Р.	
35-36		Машинные швы.	П.Р.	
37-38		Раздел5. Технология изготовления швейных изделий-14 часов	Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом.	П.Р.
38-40			Изготовления и оформление карманов.	П.Р.
41-42			Соединение карманов с нижней частью фартука.	П.Р.
43-44			Обработка верхнего среза фартука.	П.Р.
45-46	Обработка пояса.		П.Р.	
47-48	ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.		П.Р.	
49-50	Обработка проектного материала.		П.Р.	
51-52	Раздел6. Художественные ремёсла-12 часов	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции		
53-54		Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.		
55-56		Лоскутное шитье		
57-58		Раскрой элементов. Соединение деталей изделия.	П.Р.	
59-60		Сборка изделия.	П.Р.	
61-62		Декоративная и окончательная отделки изделий.	П.Р.	
63-64	Раздел 7.Творческая проектная деятельность (завершение)-4 часов	Как защитить проект.		
65-66		Защита проекта.		
67-68 69-70	Раздел 8. Технология растениеводства-4 часа	Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.		

6 класс.

№	тема раздела	Тема урока	Форма контроля
---	--------------	------------	----------------

п/п				
1.	2.	3.	4.	
1-2	Раздел 1. Технология растениеводства (Интерьер дома) -6 часов	Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома.		
3-4		Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений. Технология выращивание комнатных растений.	входной контроль	
5-6		Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома».	Творческий проект	
7-8	Раздел 2. Кулинария - 16часов	Технология первичной обработки рыбы.		
11-12		Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.		
		Технология приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов.	П.Р.	
13-14		Технология первичной обработки мяса.		
15-16		Технология приготовления блюд из птицы		
17-18		Технология приготовление блюд из птицы и мяса	П.Р.	
19-20		Технология приготовления первых блюд.		
21-22		Сервировка стола к обеду. Этикет.	Защита проекта	
23-24		Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 23 часа	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	
25-26			Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Конструирование плечевой одежды с цельнокроёным рукавом.	П.Р.
27-28				
29-30	Моделирование плечевой одежды.		П.Р.	
31-32	Раскрой плечевой одежды.		П.Р.	
33-34	Технология дублирование деталей.		П.Р.	
35-36	Ручные работы.		П.р.	
37-38	Работа на швейной машине.			
39-40	Приспособление к швейной машине.			
41-42	Виды машинных операций.		П.Р.	
43-44	Раздел 4. Технология изготовления швейных изделий-14 часов	Технология обработки мелких деталей.	П.Р.	
45-46		Подготовка и проведение первой примерки изделия.	П.Р.	
47-48		Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.	П.Р.	
49-50		Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	П.Р.	
51-52		Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.	П.Р.	
53-54		Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	П.Р.	
55-56		Обработка проектного изделия.	Защита проекта	
57-58	Раздел 5. Художественные ремёсла-14 часов	Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком.	Фронтальная беседа	
59-60		Вязание полотна.	П.Р.	
61-62		Вязание по кругу.	П.Р.	
63-64		Основное кольцо. Способы вязания по кругу.	П.Р.	

65-66		Вывязывание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	П.Р.
67-68		Вязание цветных узоров.	П.Р.
69-70		Создание с помощью компьютера схем для вязания.	

7 класс

№ п/п	Тема раздела	Тема урока	Форма контроля	
1.	2.	3.	4.	
1-2	Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства- 4 часа	Освещение жилого помещения.		
3-4		Предметы искусства и коллекции в интерьере.		
5-6	Раздел 2. Электротехника-2 часа	Гигиена жилища		
7-8		Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Творческий проект «Уютный дом»	Творческий проект	
9-10	Раздел 3. Кулинария-10 часов	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.		
11-12		Изделия из жидкого теста.		
13-14		Виды теста и выпечки. Техника приготовления изделий из пресного слоёного теста.	П.Р.	
15-16		Технология приготовления изделий из песочного теста. Сладости, десерты, напитки.	Фронтальная беседа	
17-18		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Творческий проект «Праздничный сладкий стол».	П.Р.	
19-20		Раздел 4. Технология изготовления швейных изделий-18 часов	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.	Фронтальная беседа
21-22			Конструирование поясной одежды.	П.Р.
23-24	Моделирование поясной одежды.		П.Р.	
25-26	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета.		П.Р.	
27-28	Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса.		П.Р.	
29-30	Технология ручных работ.		П.Р.	
31-32	Уход за швейной машиной.		Фронтальная беседа	
33-34	Технология машинных работ.		П.Р.	
35-36	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.		П.Р.	
37-38	Технология обработки складок.		П.Р.	
39-40	Технология обработки клиньев.	П.Р.		
41-42	Технология раскроя юбки солнце и полу-солнце.	П.Р.		
43-44	Технология обработки боковых швов юбки.	П.Р.		
45-46	Технология сборки деталей юбки и пояса.	П.Р.		
		Технология обработки обтачки.	П.Р.	

47-48	Раздел 5. Художественные ремёсла-18 часов	Технология обработки низа юбки.	П.Р.
49-50		Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	П.Р.
51-52		Технология обработки юбки после примерки. Творческий проект «Праздничный наряд».	Творческий проект
53-54		Технология ручной росписи тканей.	
55-56		Ручные стежки и швы на их основе.	
57-58		Вышивание счётными швами.	П.Р. Фронтальная беседа
59-60		Вышивание по свободному контуру.	П.Р. Фронтальная беседа
61-62		Атласная и штриховая гладь.	П.Р. Фронтальная беседа
63-64		Швы французский узелок и рококо.	П.Р.
65-66		Вышивание лентами.	П.Р. Фронтальная беседа
67-68	Творческий проект «Подарок своими руками».	Контроль за действиями	
69-70	Защита творческого проекта.	Защита проекта	

8 класс

№ п/п	Тема раздела	Тема урока	Форма контроля
1.	2.	3.	4.
1-2	Раздел 1. Творческий проект- 2 часа	Введение. Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	
3	Раздел 2. Методы семейной экономики -5 часов	Способы выявления потребностей семьи.	
4		Техника построения семейного бюджета.	
5-6		Техника совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.	
7		Техника ведения бизнеса.	
8-9	Раздел 3. Технология ведения дома - 4часа	Инженерные коммуникации в доме.	
10-11		Водопровод и канализация, типичные неисправности и простейший ремонт.	
12	Раздел 4. Электротехника - 12часов	Электрический ток и его использование.	
13		Электрические цепи.	
14		Потребители и источники электроэнергии.	
15		Электроизмерительные приборы	
16		Правила безопасной работы на уроках электротехнологии.	

17		Электрические провода.	
18		Монтаж электрической цепи. Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности».	Творческая работа
19		Творческий проект «Теплица на подоконнике».	Творческая работа
20		Электронагревательные приборы.	
21		Бытовые электронагревательные приборы.	
22-23		Цифровые приборы вашего окружения. Творческий проект «Дом будущего».	Защита проекта
24	Раздел 5. Профессиональное самоопределение – 11 часов	Профессиональное образование.	
25		Классификация профессий.	
26		Профессиограмма и психограмма профессии.	
27		Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.	
28		Профессиональные интересы, склонности и способности.	
29		Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.	
30		Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.	
31		Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Профпригодность.	
32		Здоровье и выбор профессии.	
33		Профессиональная проба. Творческий проект «Мой профессиональный выбор».	
34-35			Защита проекта.