

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Пояснительная записка.

Рабочая программа по технологии в 5-8 классах разработана в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами основного общего образования, составлена на основании следующих нормативно-правовых документов:

1. Закон РФ «Об образовании в РФ» №273 от 29.12. 2012 года.
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 №1644, от 31.12.2015 №1577)
3. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования / М-во образования и науки Рос. Федерации. – М.: Просвещение, 2011.– (Стандарты второго поколения).
4. Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования, приказ Минобрнауки России №345 от 28.12.2018 (ред.от 08.05.2019).
5. Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» (с изменениями на 17 февраля 2017 года);
6. Примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением ФУМО по общему образованию от 08.04.2015, протокол № 1/15
7. Основной образовательной программы основного общего образования МКОУ «Кордюковская СОШ».
8. Учебного плана МКОУ «Кордюковская СОШ» на 2019 – 2020 учебный год.
9. Программы для общеобразовательных учреждений под редакцией А.Т.Тищенко, Н. В.Синицина. В. Д.Симоненко. Учебник: Технология, под редакцией Симоненко В. Д. Для 5, 6, 7,8 классов,

Примерная программа по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития.

Рабочая программа является основой и ориентиром для составления авторских программ и учебников (может непосредственно использоваться при тематическом планировании авторского курса учителем).

При этом авторы программ и учебников могут применить собственный подход в части структурирования учебного материала, дополнения его желательными для них сюжетными линиями, определения последовательности изучения этого материала, распределения часов по разделам и темам, а также путей дополнения содержания системы знаний, умений и способов деятельности, развития и социализации учащихся по представленному содержанию.

Рабочая программа по курсу «Технология» содействует сохранению единого образовательного пространства России, не сковывая творческой инициативы учителей и методистов. Она предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению авторского учебного курса с учетом позиции и творческого потенциала педагога, индивидуальных способностей, интересов и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций характера рынка труда.

Рабочая 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;

- организационно-плановое построение содержания.

Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся: обще методическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Рабочая учебная программа включает разделы:

- пояснительную записку;

- основное содержание, состоящее из разделов и тем;
- тематическое планирование (последовательность изучения разделов и тем) с распределением учебных часов;

Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования. Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Рабочая программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Общая характеристика курса.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из двух направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома». Независимо от вида изучаемых технологий содержанием рабочей программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с *информационными технологиями* в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий;
- себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;

- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных
- технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;
- культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

Овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования,
- конструирования,
- проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места; умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Общими во всех направлениях программы являются разделы «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование». Их содержание определяется соответствующими технологическими направлениями (индустриальные технологии, технологии ведения дома).

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости). Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ направлены на освоение различных технологий. Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом педагог должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включают в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

Место учебного курса в учебном плане.

Согласно учебному плану МКОУ «Кордюковская СОШ» на изучение курса отводится следующее количество часов в 5 - 7 классах - по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 8 классе - 34 ч., из расчета 1 час в неделю.

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 238 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология».

Занятия в 9 классе могут быть организованы вне обязательной учебной сетки часов во внеурочное время как дополнительное образование во второй половине дня. Данная рабочая программа для обучения девочек обслуживающему труду с 5 по 8 класс. В ней выделены инвариантная обязательная часть в объеме 178 ч и вариативный авторский компонент, рассчитанный на 60 ч (25% всего учебного времени), который призван расширить или углубить программу.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

-*формирование целостного мировоззрения*, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

-формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

-самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

-развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

-осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

-становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

-формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

-проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

-самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

-формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

-развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

-самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

-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; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

-выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

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

-осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов,

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

-формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

-организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

-оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

-соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

-оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

-формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты.

Технология ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*
- *применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*
- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*
- *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
- *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- проводить оценку и испытание полученного продукта;

Выпускник получит возможность научиться:

- *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития.
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Содержание предмета.

Технологии ведения дома.

Кулинария

Санитария и гигиена.

Физиология питания.

Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Блюда из овощей.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Блюда из рыбы и морепродуктов.

Блюда из птицы.

Блюда из мяса.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Заправочные супы.

Изделия из теста.

Сервировка стола. Этикет.

Приготовление обеда в походных условиях.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Свойства текстильных материалов.

Элементы машиноведения.
Конструирование швейных изделий.
Моделирование швейных изделий.
Технология изготовления швейных изделий.
Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Художественные ремёсла

Декоративно-прикладное искусство.
Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.
Лоскутное шитьё.
Роспись ткани.
Вязание крючком.
Вязание на спицах.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Исследовательская и созидательная деятельность.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.

Основное содержание программы для 5-8 классов.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года - комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

5 класс

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.

Тема 2. Интерьер жилого дома

6 класс

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 3. Комнатные растения в интерьере.

6 класс

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы размещения комнатных растений 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.

Тема 4. Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере.

7 класс

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие 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. 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 5. Гигиена жилища

7 класс

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. 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.

Тема 6. Экология жилища

8 класс

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

8 класс

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы

определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

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»

Тема 1. Бытовые электроприборы

5 класс

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.

Тема 2. Бытовые электроприборы

7 класс

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 бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Тема 3. Бытовые электроприборы

8 класс

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. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока 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. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне.

5 класс.

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, ножом и приспособлениями. 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

5 класс

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

5 класс.

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). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размла 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

5 класс.

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

5 класс.

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

листных 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

5 класс.

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.

5 класс

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.

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

6 класс.

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 9. Блюда из мяса

6 класс.

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 10. Блюда из птицы

6 класс.

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 11. Заправочные супы

6 класс.

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 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

6 класс.

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.

Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

7 класс.

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 14. Изделия из жидкого теста

7 класс.

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 работы. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 15. Виды теста и выпечка

7 класс.

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. Рецепт 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 16. Сладости, десерты, напитки

7 класс.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

7 класс.

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

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»

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

5 класс.

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: Свойства текстильных материалов

6 класс.

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 3: Свойства текстильных материалов

7 класс.

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых 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 4. Конструирование швейных изделий

5 класс.

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 5. Конструирование швейных изделий

6 класс.

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 6. Конструирование швейных изделий

7 класс.

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 7. Моделирование швейных изделий

6 класс.

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 8. Моделирование швейных изделий

7 класс

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 9. Швейная машина

5 класс.

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 10. Швейная машина

6 класс

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. Обметывание 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 11. Швейная машина

7 класс.

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 12. Технология изготовления швейных изделий

5 класс.

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 обметывание; временное соединение деталей - сметывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обметывание 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 ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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.

Тема 13. Технология изготовления швейных изделий

6 класс.

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками 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, основные машинные операции, классификация машинных швов. 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.

Тема 14. Технология изготовления швейных изделий.

7 класс.

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 одной-сторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание 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. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно - тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

5 класс.

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.

5 класс.

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и ассиметрия. 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. 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.

5 класс.

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.

Тема 4. Вязание крючком

6 класс.

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 5. Вязание спицами

6 класс

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.

Тема 6. Ручная роспись тканей

7 класс.

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 7. Вышивание

7 класс.

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 «Семейная экономика»

Тема 1. Бюджет семьи

8 класс.

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»

Тема 1. Сферы производства и разделение труда

8 класс.

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

8 класс

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 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»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

5 класс.

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.

6 класс.

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.

7 класс.

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 - солнце», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс.

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

Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Тематическое планирование

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Технологии домашнего хозяйства (15 ч)	2	3	4	6
1. Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	-	1	-	-
3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	2	-
5. Гигиена жилища	-	-	2	-
6. Экология жилища	-	-	-	4
7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
Электротехника (9ч)	1	-	2	6
1. Бытовые электроприборы	1	-	2	6
Кулинария (42 ч)	14	14	14	-
1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
2. Физиология питания	1	-	-	-
3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
6. Блюда из яиц	2	-	-	-
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-
9. Блюда из мяса	-	4	-	-
10. Блюда из птицы	-	2	-	-
11. Заправочные супы	-	2	-	-
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	4	-
14. Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
15. Виды теста и выпечки	-	-	4	-
16. Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	-	-	2	-
Создание изделий из текстильных материалов (66 ч)	22	22	22	-
1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
2. Конструирование швейных изделий	4	4	2	-
3. Моделирование швейных изделий	-	2	4	-
4. Швейная машина	4	2	2	-
5. Технология изготовления швейных изделий	10	12	12	-
Художественные ремёсла (26 ч)	8	8	10	-
1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-

2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-
3. Лоскутное шитье	4	-	-	-
4. Вязание крючком	-	4	-	-
5. Вязание спицами	-	4	-	-
6. Ручная роспись тканей	-	-	2	-
7. Вышивание	-	-	8	-
Семейная экономика (6 ч)	-	-	-	6
Бюджет семьи	-	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение (6 ч)	-	-	-	6
1. Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	4
Технологии творческой и опытнической деятельности (68 ч)	21	21	16	10
Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	16	10
Всего: 238 ч	68	68	68	34

Тематическое поурочное планирование
5 класс (обслуживающий труд)

№п/п	Количество часов	Тема
Технологии домашнего хозяйства – 2 часа		
1-2	2	Интерьер кухни, столовой
Технологии творческой и опытнической деятельности- 3 часа		
3	1	Проектная деятельность
4-6	3	Творческий проект по разделу «Кухня моей мечты»
Кулинария – 14 часов		
7	1	Санитария и гигиена
8	1	Физиология питания.
9-10	2	Приготовление бутербродов, горячие напитки.
11-12	2	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий
13-14	2	Приготовление салатов из свежих овощей, фруктов.
15-16	2	Приготовление салатов из вареных овощей.
17-18	2	Блюда из яиц
19-20	2	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.
Технологии творческой и опытнической деятельности- 4 часа		
21-24	4	Творческий проект по разделам «Кулинария «Воскресный завтрак в моей семье»
Электротехника – 1 час		
25	1	Бытовые электроприборы
Создание изделий из текстильных материалов – 22 часа		
26-27	2	Производство х/б и льняных тканей
28-29	2	Свойства х/б и льняных тканей
30-31	2	Подготовка к работе по конструированию. Расчет конструкции фартука.
32-33	2	Построение чертежа фартука в М1:4
34-35	2	Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов.
36-37	2	Работа на швейной машине. Выполнение машинных швов
38-39	2	Раскрой фартука. Подготовка деталей кроя к обработке
40-41	2	Обработка бретелей. Обработка нагрудника.
42-43	2	Обработка нижней части фартука.
44-45	2	Обработка карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука

46-47	2	Соединение деталей и окончательная отделка.
Технологии творческой и опытнической деятельности- 7 часов		
48-54	7	Проект «Фартук для работы на кухне»
Художественные ремёсла – 8 часов		
55-56	2	Декоративно-прикладное искусство
57-58	2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства
59-60	2	Лоскутное шитьё. Инструменты и приспособления
61-62	2	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
Технологии творческой и опытнической деятельности- 6 часов		
63-64	2	Творческий проект. Поисковый подготовительный этап.
65-66	2	Творческий проект. Технологический этап.
67-68	2	Творческий проект. Заключительный этап.
итого	68 часов	

**Тематическое поурочное планирование
6 класс (обслуживающий труд)**

№п/п	Количество часов	Тема
Технологии домашнего хозяйства – 3 часа		
1	1	Интерьер жилого дома.
2-3	2	Комнатные растения в интерьере.
«Технологии творческой и опытнической деятельности»-4 часа		
4-5	2	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»
6-7	2	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»
«Кулинария» -14 часов		
8-11	4	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря
12-15	4	Блюда из мяса
16-17	2	Блюда из птицы
18-19	2	Заправочные супы
20-21	2	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Этикет.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» -4 часа		
22-25	4	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»
Создание изделий из текстильных материалов (22 часа)		
26-27	2	Свойства текстильных материалов.
28-31	4	Конструирование швейных изделий
32-33	2	Моделирование швейных изделий
34-35	2	Швейная машина
36-37	2	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой плечевой одежды
38-39	2	Ручные работы. Подготовка и проведение примерки изделия
40-41	2	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов
42-43	2	Технология обработки срезов подкройной обтачкой
44-45	2	Технология обработки боковых и нижнего срезов изделия.
46-47	2	Окончательная отделка изделия
«Технологии творческой и опытнической деятельности» - 7 часов		
48-54	7	Проект «Наряд для семейного обеда»
Художественные ремёсла – 8 часов		
55-58	4	Вязание крючком
59-62	4	Вязание спицами
«Технологии творческой и опытнической деятельности» - 6 часов		
63-64	2	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами» Поисковый подготовительный этап.
65-66	2	Творческий проект. Технологический этап.
67-68	2	Творческий проект. Заключительный этап.
итого	68 часов	

**Тематическое поурочное планирование
7 класс (обслуживающий труд)**

«Технологии домашнего хозяйства» - 4 часа		
1-2	2	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере
3-4	2	Гигиена жилища. Бытовые приборы уборки
«Технологии творческой и опытнической деятельности»-4 часа		
5-8	4	Защита Творческого проекта «Умный дом»
Раздел «Электротехника» - 2 часа		
9-10	2	Бытовые электроприборы
Раздел «Кулинария» -14 часов		
11-12	2	Блюда из молока
13-14	2	Блюда из кисломолочных продуктов
15-16	2	Изделия из жидкого теста
17-18	2	Виды теста и выпечка. Слоеное тесто.
18-20	2	Виды теста и выпечка Песочное тесто.
21-22	2	Сладости, десерты, напитки
23-24	2	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет
«Технологии творческой и опытнической деятельности» - 2 часа		
25-26	2	Творческий проект. Праздничный сладкий стол.
Создание изделий из текстильных материалов - 22 часа		
27-28	2	Классификация текстильных волокон. Свойства текстильных материалов
29-30	2	Конструирование швейных изделий
31-32	2	Моделирование швейных изделий
33-34	2	Подготовка выкройки к раскрою
35-36	2	Швейная машина
37-38	2	Технология изготовления швейных изделий
39-40	2	Раскрой поясного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.
41-42	2	Подготовка к примерке. Обработка изделия после примерки
43-44	2	Обработка застежки, пояса поясного изделия.
45-46	2	Обработка нижнего среза изделия.
47-48	2	Окончательная обработка швейного изделия.
«Технологии творческой и опытнической деятельности» -2 часа		
49-50	2	Защита проекта «Праздничный наряд»
«Рукоделие» – 10 часов		
51-52	2	Ручная роспись тканей.
53-54	2	Ручные стежки и швы на их основе. Вышивание по свободному контуру.
55-56	2	Вышивание счетными швами.
57-58	2	Атласная и штриховая гладь.
59-60	2	Швы французский узелок и рококо.
«Технологии творческой и опытнической деятельности» - 8 часов		
61-68		«Исследовательская и созидательная деятельность» (8ч)
итого	68 часов	

**Тематическое поурочное планирование
8 класс (обслуживающий труд)**

«Технологии домашнего хозяйства» - 6 часов		
1-2	2	Экология жилища.
3-4	2	Экология жилища. Система безопасности жилища.
5-6	2	Водоснабжение и канализация в доме.
«Электротехника» -6 часов		
7-8	2	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.
9-10	2	Отопительные электроприборы.
11-12	2	Электронные приборы
« Семейная экономика» - 6 часов		
13-14	2	Бюджет семьи
15-16	2	Технология построения семейного бюджета.
17-18	2	Способы защиты прав потребителей.
«Современное производство и профессиональное самоопределение»- 6 часов		
19-20	2	Сферы производства и разделение труда
21-22	2	Профессиональное образование и профессиональная карьера
23-24	2	Профессиональные интересы, склонности и способности.

«Технологии творческой и опытнической деятельности»-10 часов		
25-26	2	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.
27-28	2	Определение затрат на изготовление проектного изделия.
29-30	2	Технологический этап. Технология выполнения изделия .
31-32	2	Технологический этап выполнения проекта. Изготовление объекта проектирования.
33-34	2	Заключительный этап. Защита проекта.
Итого	34 часа	

Рабочая программа 5 класса

	Темы раскрывающие (входящие) данный раздел программы и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Контроль
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч.)			
1-2	Интерьер кухни, столовой. (2ч)	<p>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.</p> <p>Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.</p>	<p>Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос Итоговый.</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(4 часа)			
3	Проектная деятельность (1ч)	Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации	Вводный. Промежуточный.
4-6	Творческий проект «Кухня моей мечты» (3ч)	Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Подготовка доклада к защите проекта.	Проверочный. Итоговый Творческая работа; Защита проекта.
Раздел «Электротехника»(1 час)			
7	Бытовые электроприборы (1ч)	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <p>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.</p>	<p>Промежуточный. Проверочный. Итоговый.</p>
Раздел «Кулинария» (14ч)			
8	Санитария и гигиена на кухне (1ч)	<p>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.</p> <p>Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.</p> <p>Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> <p>Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.</p>	<p>Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос</p>
9	Физиология	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества.	Вводный.

	питания (1 ч)	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.	Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
10-11	Бутерброды. Горячие напитки (2ч)	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). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола 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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
12-13	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
14-15	Приготовление салатов из свежих овощей, фруктов. (2ч)	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. Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый. Тест. Фронтальный опрос

16-17	Приготовление салатов из вареных овощей. (2ч)	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. Приготовление и оформление блюд из варёных овощей. Дегустация блюд. Оценка качества.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый. Тест. Фронтальный опрос
18-19	Блюда из яиц (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
20-21	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку(2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности(4 часа)			
22-25	Творческий проект по разделам «Кулинария «Воскресный завтрак в моей семье» (4ч)	Подготовка доклада к защите проекта.	Итоговый. Защита проекта.
Раздел «Создание изделий из технических материалов» (22ч)			
26-27	Производство х/б и льняных тканей.	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. Лабораторно-практические и практические работы. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
28-29	Свойства х/б и льняных тканей	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
30-31	Подготовка к работе по конструированию. Расчет конструкции фартука. (2ч)	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Способы моделирования швейных изделий. Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Моделирование изделия.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
32-33	Построение чертежа фартука в М1:4. (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный

		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	ый. Фронтальн ый опрос
34 - 35	Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. (2 ч)	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. Лабораторно-практические и практические работы. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.	Вводный. Промежуто чный. Проверочн ый. Итоговый. Зачет.
36 - 37	Работа на швейной машине. Выполнение машинных швов. (2ч)	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. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.	Вводный. Промежуто чный. Проверочн ый. Итоговый. Зачет
38 - 39	Раскрой фартука. Подготовка деталей кроя к обработке (2ч)	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).	Вводный. Промежуто чный. Проверочн ый. Фронтальн ый опрос Итоговый. Творческая работа.
40 - 41	Обработка бретелей. Обработка нагрудника. (2ч)	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 ткани. Правила выполнения влажно- тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). 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.	
42 - 43	Обработка нижней части фартука. (2ч)		
44 - 45	Обработка карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука. (2ч)		
46 - 47	Соединение деталей и окончательная отделка. (2ч)		
Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (7 часов)			
48- 54	Проект «Фартук для работы на кухне» (7ч)	Этапы выполнения творческого проекта (поисковый подготовительный этап): выбор темы проекта, обоснование необходимости их изготовления изделия, формулирования требований к проектируемому изделию.	Итоговый. Защита проекта.
Раздел «Художественные ремёсла» (8 часов)			
55- 56	Декоративно-прикладное искусство(2ч)	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	Вводный. Промежуто чный. Проверочн ый. Фронтальн ый опрос

		работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку). Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов.	
57-58	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2ч)	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и ассиметрия. 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. 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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
59-60	Лоскутное шитьё. Инструменты и приспособления (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный.
61-62	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. (2 ч)	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.	Итоговый. Фронтальный опрос
Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 часов)			
63-64	Творческий проект. Поисковый подготовительный этап. (2 ч)	Этапы выполнения творческого проекта (поисковый подготовительный этап): выбор темы проекта, обоснование необходимости их изготовления изделия, формулирования требований к проектируемому изделию. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовления изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление.	Итоговый. Защита проекта.
65-66	Творческий проект. Технологический этап. (2 ч)	Заключительный этап: окончательный контроль готового изделия. Испытания изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Практические работы: Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства», Творческий проект по разделу «Кулинария», творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов», творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	
67-68	Творческий проект. Заключительный этап. (2 ч)	Презентация, защита проекта.	

Технология, 6 класс

	Темы раскрывающие (входящие) данный раздел программы и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Контроль
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 часа)			
1	Интерьер жилого дома (1 ч)	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,	Промежуточный. Проверочный

		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.	ый.
2-3	Комнатные растения в интерьере (2 ч)	Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно-лиственные, декоративно-цветущие комнатные, декоративно-цветущие 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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(4 часа)			
4-5	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» (2ч)	Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Подготовка доклада к защите проекта.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый.
6-7	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома» (2ч)	Подготовка доклада к защите проекта	Защита проекта.
Раздел «Кулинария» (14 часов)			
8-11	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
12-15	Блюда из мяса (4 ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
16-17	Блюда из птицы(2ч)	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	Вводный. Промежуточный.

		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.	Проверочный. Фронтальный опрос
18-19	Заправочные супы(2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
20-21	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Этикет. (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(4 часа)			
22-25	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»(4ч)	Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Подготовка доклада к защите проекта.	Итоговый. Защита проекта.
Раздел. Создание изделий из текстильных материалов (22 часа)			
26-27	Свойства текстильных материалов(2 ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
28-31	Конструирование швейных изделий (4ч)	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).	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
32-33	Моделирование швейных изделий (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
34-35	Швейная машина(2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
36-37	Технология изготовления швейных	Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества	Вводный. Промежуточный.

	изделий. Раскрой плечевой одежды. (2ч)	кроя. Правила безопасной работы с 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. Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ.	Проверочный. Фронтальный опрос
38-39	Ручные работы. Подготовка и проведение примерки изделия. (2ч)	Основные операции при ручных работах, основные машинные операции, классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
40-41	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. (2ч)	Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Лабораторно-практические и практические работы. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов;	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
42-43	Технология обработки срезов подкройной обтачкой. (2ч)	Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Лабораторно-практические и практические работы. Обработка горловины и застёжки проектного изделия;	Вводный. Промежуточный. Проверочный.
44-45	Технология обработки боковых и нижнего срезов изделия. (2ч)	Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Лабораторно-практические и практические работы. Обработка боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.	Вводный. Промежуточный. Проверочный.
46-47	Окончательная отделка изделия. (2ч)	Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Лабораторно-практические и практические работы. Окончательная обработка изделия.	Итоговый.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(7 часов)			
48-54	Проект «Наряд для семейного обеда» (7ч)	Этапы выполнения творческого проекта (поисковый подготовительный этап): выбор темы проекта, обоснование необходимости их изготовления изделия, формулирования требований к проектируемому изделию.	Итоговый. Защита проекта.
Раздел «Художественные ремёсла» (8 часов)			
55-58	Вязание крючком (4ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
59-62	Вязание спицами (4ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(6 часов)			
63-68	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и	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	Итоговый. Защита проекта.

	спицами» (6ч)	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.	
--	---------------	--	--

Технология, 7 класс

	Темы раскрывающие (входящие) данный раздел программы и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Контроль
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа)			
1-2	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2ч)	<p>Роль освещения в интерьере. Понятие 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, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.</p> <p>Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.</p> <p>Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.</p>	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
3-4	Гигиена жилища. Бытовые приборы уборки. (2ч)	<p>Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.</p> <p>Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.</p>	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(4 часа)			
5-6	Творческий проект «Умный дом». (2ч)	Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.	Итоговый.
7-8	Защита Творческого проекта «Умный дом» (2ч)	Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.	
Раздел «Электротехника» (2 часа)			
9-10	Бытовые электроприборы (2ч)	<p>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.</p> <p>Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в</p>	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос

		бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.	
Раздел «Кулинария» (14 часов)			
11-12	Блюда из молока.(2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
13-14	Блюда из кисломолочных продуктов (2ч)	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.	Фронтальный опрос
15-16	Изделия из жидкого теста(2ч)	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 работы. Приготовление изделий из жидкого теста.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
17-18	Виды теста и выпечка. Слоеное тесто. (2ч)	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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
19-20	Виды теста и выпечка. Песочное тесто. (2ч)	Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного, слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.	Фронтальный опрос
21-22	Сладости, десерты, напитки (2ч)	Виды сладостей: пукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
23-24	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2ч)	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. 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»	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый. Фронтальный опрос
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(2 часа)			
25-26	Творческий проект. Праздничный сладкий стол. (2ч)	Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Практические работы. Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.	Итоговый.
Раздел. Создание изделий из текстильных материалов (22 часа)			
27-28	Классификация текстильных волокон. Свойства текстильных материалов. (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос

29-30	Конструирование швейных изделий (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
31-32	Моделирование швейных изделий (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
33-34	Подготовка выкройки к раскрою. (2ч)	Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	Фронтальный опрос
35-36	Швейная машина(2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый. Фронтальный опрос
37-38	Технология изготовления швейных изделий(2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
39-40	Раскрой поясного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. (2ч)	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.	Фронтальный опрос
41-42	Подготовка к примерке. Обработка изделия после примерки(2ч).	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. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.	
43-44	Обработка застёжки, пояса поясного изделия(2ч).	Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.	
45-46	Обработка нижнего среза изделия. (2ч)	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. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно - тепловая обработка	
47-48	Окончательная обработка швейного изделия. (2ч)		
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(2 часа)			
49-50	Защита проекта «Праздничный наряд» (2ч)	Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Практические работы. Творческий проект по разделу Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.	Итоговый.
Раздел «Художественные ремёсла» (10 часов)			

51-52	Ручная роспись тканей (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
53-54	Ручные стежки и швы на их основе. Вышивание по свободному контуру. (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый. Фронтальный опрос
55-56	Вышивание счетными швами(2ч)		
57-58	Атласная и штриховая гладь(2ч)		
59-60	Швы французский узелок и рококо(2ч)		
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(8 часов)			
61-62	Выполнение проекта. Составление портфолио (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый. Защита проекта.
63-66	Разработка электронной презентации.(4ч)		
67-68	Защита проекта «Подарок своими руками» (2ч)		
Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка - солнце», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.			

Технология, 8 класс

	Темы раскрывающие (входящие) данный раздел программы и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Контроль
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 часов)			
1-2	Экология жилища (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
3-4	Экология жилища. Система безопасности жилища(2ч)		
5-6	Водоснабжение	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система	Вводный.

	и канализация в доме (2 ч)	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.	Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос
Раздел «Электротехника» (6 часов)			
7-8	Применение электрической энергии в промышленности и, на транспорте и в быту. (2ч)	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 использовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока 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. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый. Фронтальный опрос
9-10	Отопительные электроприборы. (2ч)		
11-12	Электронные приборы (2ч)		
Раздел «Семейная экономика» (6 часов)			
13-14	Бюджет семьи (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый. Тест. Фронтальный опрос
15-16	Технология построения семейного бюджета. (2ч)		
17-18	Способы защиты прав потребителей. (2ч)		
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (6 часов)			
19-20	Сферы производства и разделение труда(2ч)	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	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Фронтальный опрос

21-22	Профессиональное образование и профессиональная карьера (2ч)	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.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый. Тест. Фронтальный опрос
23-24	Профессиональные интересы, склонности и способности. (2ч)	Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому 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»(10 часов)			
25-26	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. (2ч)	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Оформление пояснительной записки. Алгоритм действий. Анализ предстоящей деятельности. Историческая справка. Анализ идей. Дизайн – анализ (выбор лучшей идеи). Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Выбор и обоснование идеи. Актуальность. Составные части годового творческого проекта. Оформление пояснительной записки. Планируемые результаты. Межпредметные связи). Основные понятия темы: объект проектирования, техническое задание, банк идей, клаузура, презентация, пояснительная записка, обоснование идеи, актуальность, этапы выполнения проекта, дизайн – анализ оценка проекта.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый. Защита проекта.
27-28	Определение затрат на изготовление проектного изделия. (2 часа)	Экономическая, эргономическая и экологическая оценка будущего изделия. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Экономико – экологическое обоснование и экономические расчеты будущего изделия. Подготовка к работе. Организация рабочего места. Безопасность труда. Конструирование. Подбор материалов, инструментов, оборудования. Ожидаемые результаты. Основные понятия темы: экономическая, эргономическая и экологическая оценка, конструкторская документация.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый. Творческая работа;
29-30	Технологический этап. Технология выполнения изделия (2ч)	Технологический этап. Технология выполнения изделия. Разработка технической документации – технологической карты. Изготовление объекта проектирования. Основные понятия темы: техническая, конструкторская документация, технологическая карта	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый. Творческая работа;
31-32	Технологический этап выполнения проекта. Изготовление объекта проектирования. (2ч)	Технологический этап выполнения проекта. Изготовление объекта проектирования. Декорирование. Оформление изделия. Испытания проектных изделий. Основные понятия темы: конструкторская разработка, технологическая карта.	Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый. Творческая работа;

33-34	Заключительный этап. Защита проекта. (2 ч)	<p>Рекламный проспект. Маркетинговые исследования. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Экологическая и экономическая оценка готового изделия. Заключение. Информационные источники. Приложения. Подготовка к защите творческого проекта. Приемы защиты творческих проектов. Защита творческого проекта.</p> <p>Основные понятия темы: маркетинг, реклама, защита, демонстрация</p>	<p>Вводный. Промежуточный. Проверочный. Итоговый. Защита проекта</p>
-------	--	---	--

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Материально-техническое обеспечение

- Помещение кабинета обслуживающего труда, его оборудование (мебель и устройства) удовлетворяют требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам (СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03).

- Набор плакатов по различным темам курса

Учебно-методическое оснащение

1. Примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов (Примерная программа по технологии М.: Просвещение, 2010 г.)
2. Учебник под редакцией А.Т. Тищенко, Н. В. Синица для 5,6,7,8 классов. «Технология. Технология ведения дома (М.: Вентана-Граф, 2014г)
3. Рабочая тетрадь Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко «Технология. Технология ведения дома: 6 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф, 2014г)
4. Методическое пособие. ФГОС. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома. 6 класс. (М.: Вентана-Граф, 2013г).
5. «Технология обработки ткани. 5, 6, 7, 8 класс» В. Чернякова, Москва, «Просвещение», 2009г.
6. «Кулинария. 7-9» В.И. Ермакова, Москва, «Просвещение» 1992г
7. Технические средства обучения (телевизор, ПК)
8. Экранно-звуковые средства (видеофильмы, компакт-диски)
9. Печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы)
10. Коллекции (натуральных волокон, тканей)
11. Оборудование и приспособления (машины швейные, утюг, доска гладильная, ножницы, лента сантиметровая, линейки, иглы швейные, иглы машинные, напёрстки, угольники и т. д.)
13. Образовательные ресурсы сети Интернет.

Система оценки и видов контроля (методы контроля, нормы оценки).

Оценка качества знаний и умений по технологии.

Оценивание по направлению «Технологии ведения дома». В критерии оценки, определяющие подготовку учащегося, входят:

- общая подготовленность, организация рабочего места, научность, технологичность и логика изложения материала;
- уровень освоения теоретического материала, предусмотренного программой по предмету;
- умения использовать теоретические знания при выполнении текущих заданий, практических работ, упражнений;
- соблюдение этапов технологии изготовления, норм времени, качество выполнения технологических операций и приёмов;
- соблюдение правил санитарии, гигиены, техники безопасности.
- Уровень подготовки оценивается в баллах: 5 – «отлично»; 4 – «хорошо»; 3 – «удовлетворительно»; 2 – «неудовлетворительно».
- Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ
- Балл «5» ставится, если учащийся:
 - творчески планирует выполнение работы;
 - самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
 - правильно и аккуратно выполняет задание;
 - умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.
- Балл «4» ставится, если учащийся:
 - правильно планирует выполнение работы;
 - самостоятельно использует знания программного материала;
 - в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
 - умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Балл «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Балл «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

Балл «5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

Балл «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

Балл «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся.

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приёмы труда выполнялись неправильно, но отдельные ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Виды контроля:

- вводный – осуществляется в начале каждого урока, актуализирует ранее изученный учащимися материал, позволяет определить их уровень подготовки к уроку;
- промежуточный - осуществляется внутри каждого урока. Стимулирует активность, поддерживает интерактивность обучения, обеспечивает необходимый уровень внимания, позволяет убедиться в усвоении обучаемым порций материала;
- проверочный – осуществляется в конце каждого урока; позволяет убедиться, что цели, поставленные на уроке достигнуты, учащиеся усвоили понятия, предложенные им в ходе урока;
- итоговый – осуществляется по завершении крупного блока или всего курса; позволяет оценить знания и умения.

- Формы итогового контроля:
- контрольная работа;
- зачет по опросному листу;
- тест;
- творческая работа;
- защита проекта.
- Критерии оценивания:
- тематический;
- текущий.

Контроль теоретических знаний учащихся происходит в форме фронтального опроса, проверки домашних заданий, тестирования по тематическим разделам курса. Контроль практических умений и навыков происходит путем приема индивидуальных заданий, выполняемых учащимися на компьютерах.

Список литературы:

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. М.: Просвещение, 2010.
2. Сеница Н.В., Тищенко Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.6 Вентана-Граф, 2014.
3. Рабочая программа. Технология. Технология ведения дома. 5 класс, к УМК Н.В. Сеницы. Тищенко (М.: Вентана-Граф)
12. Сайт «Федеральный государственный образовательный стандарт»: (Электронный документ). Режим доступа: <http://standart.edu.ru>
13. Сайт «Сеть творческих учителей»: (Электронный документ). Режим доступа: <http://www.it-n.ru>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575823

Владелец Смирнова Елена Александровна

Действителен с 09.03.2021 по 09.03.2022