

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 38» города Смоленска

«РАССМОТРЕНО»

Руководитель ШМО

_____ / _____

Протокол № 1

от «28» 08 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель директора

Т.В. Шмидт / Т.В. Шмидт

«28» 08 2020 г.

«ПРИНЯТО» на

педагогическом совете

Протокол № 1

от «31» 08 2020 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «СШ № 38»

Рогова С.А.

Приказ № 141-ОД

от «31» 08 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по

Технологии

предмет

5-8

класс

ФИО учителя

учебный год

Пояснительная записка
















Рабочая программа по предмету «Технология» для 5-8 классов:

- 1. Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;
- 3. Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «СШ№38»;
- 4. Учебного плана МБОУ «СШ№38»; Примерная государственная программа по технологии 5-9 класс, издательство «Просвещение», 2010 г.
- 5. Технология: программа. 5-8 классы / авт.-сост. А. Т. Тищенко, Н. В. Синеца. - М. : Вентана-Граф, 2015.
- 6. Положение о рабочих программах МБОУ «СШ№38».

Цель: образовательной области «Технология» — подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Для достижения данной цели необходимо уделять внимание политехническому, экономическому и экологическому образованию, самообразованию, сохранению национальных и семейных традиций.

Задачи:

-   ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремёсел;
- 1.  воспитание уважения к народным традициям и обычаям;
-   обеспечение обучающимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнение профессиональных проб с целью самоопределения;
-   воспитание трудолюбия, предприимчивости, культуры поведения, привычки к выполнению санитарно-гигиенических правил, бесконфликтного общения;
-   овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умение применять их при реализации собственной продукции;
-   формирование политехнических знаний и экологической культуры;
-   развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
-   развитие эстетического чувства и художественной инициативы.

Формы промежуточной аттестации (на уровень)

5 А,Б	6 А,Б	7 А,Б	8 А,Б
Тест	Тест	Тест	Тест

Структура содержания обучения «Технологии» должна согласовываться с периодами

развития определённых качеств личности, обеспечивать соответствующее целям и задачам информационное наполнение, тесную смысловую взаимосвязь и преемственность

возрастных этапов технологической подготовки учащихся. Данная программа является комплексной и в равной степени удовлетворяет потребности девочек и мальчиков

В основе построения структуры содержания «Технологии» лежит блочно-модульный принцип и вариативный интегрированный подход. Всё содержание составляется из логически законченных элементов — блоков, скомпонованных из модулей.

Одним из разделов программы является «Кулинария» (5-7кл), которая включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами — варкой и жарением, а также ознакомление с основами физиологии питания, технологии приготовления различных блюд из овощей, рыбы, мяса, молока и др. продуктов, с правилами сервировки стола и этикета. Должное внимание следует уделять воспитанию у обучающихся привычки соблюдать правила санитарии и гигиены, безопасные приёмы труда.

Разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» обеспечивают знание основных видов и свойств тканей, древесины, металлов необходимых при конструкторской разработке моделей и изготовлении изделий, обучающиеся получают при изучении подраздела «Основы материаловедения» (5-7кл.). Достаточное количество времени отводится для уроков «Основы машиноведения» (5-7кл.). Обучающихся надо знакомить с различными видами бытовых и промышленных машин, приспособлениями, применяемыми на них, устройством рабочих инструментов, режимами обработки, специальными приспособлениями. Для обеспечения хорошего качества швейных изделий вводятся тренировочные технологические операции, отрабатывается техника выполнения швов, формируются навыки работы на швейной машине, заправки ниток, наладки, устранения простейших неисправностей. Материально-техническая база кабинета позволяет отрабатывать технику выполнения машинных швов и отдельных технологических операций каждым ребёнком.

Подраздел «Проектирование и изготовление одежды» (5-7кл.) дает возможность обучающимся узнать о различных способах разработки моделей, видах отделки швейных изделий, творчески применяя знания, полученные на занятиях по рукоделию, научиться строить чертежи, ознакомиться с особенностями строения фигуры, правилами снятия мерок и их условными обозначениями, отследить направления современной моды.

Подраздел «Технология создания изделий из древесины и поделочных материалов» (5-7кл) позволяют путём выпиливания, сверления и абразивной обработки получить изделия декоративно-прикладного назначения. Подраздел «Технология создания изделий из металлов»(5-7кл) знакомит с основными свойствами и областью применения различных металлов. Эти знания имеют, прежде всего, развивающее значение, создают возможности для выражения личных качеств, развивают пространственное воображение, что необходимо в любых видах деятельности.

Раздел «Технология ведения дома» отражает знания об эстетике и экологии жилища, знакомит с основами домашней экономики, ремонтными работами в быту, для воспитания бережного отношения к вещам введён подраздел «Уход за одеждой» Здесь даются не только навыки ремонта одежды, но и правила её эксплуатации в зависимости от назначения и сырьевого состава. Подраздел «Домашней экономики и основ предпринимательства» даёт первоначальные понятия об экономике в семье, обществе, о правилах ведения домашнего хозяйства, составления семейного бюджета, учит элементам семейного маркетинга и менеджмента, создания предприятий малого бизнеса.

Задачам трудового и эстетического воспитания обучающихся посвящён раздел «Декоративно-прикладное творчество» При его изучении обучающиеся знакомятся с новыми и возрождающимися видами народно-прикладного творчества. Содержание подраздела предусматривает ознакомление не только с народными художественными промыслами, но и с основами композиции, материаловедения для художественных работ, с технологией художественной обработки.

Основными методами обучения являются беседы, деловые игры, тренинги, практические и исследовательские работы, домашние задания и экскурсии.

Основная цель данного раздела – способствовать формированию у детей эстетического отношения к окружающему предметному миру, показать им место и значение художественного проектирования при создании современных изделий, ознакомить с основами проектной деятельности, дать понятия об этапах создания красивых и полезных изделий.

Основными методами обучения являются беседы, деловые игры, тренинги, практические и исследовательские работы, домашние задания и экскурсии.

При изучении подраздела «Профессиональное самоопределение» формируется готовность обучающихся к обоснованному выбору профессии, жизненному пути с учётом своих склонностей, способностей, состояния здоровья и потребностей рынка труда в специалистах. Развиваются представления о народном хозяйстве и потребности в трудовой деятельности, самовоспитании, саморазвитии и самореализации.

Раздел «Электротехнические работы» знакомит с видами источников энергии, устройством и принципом работы приборов .

«Черчение и графика» введён в связи с отсутствием отдельного предмета. «Проект» — нетрадиционная форма обучения, предполагающая индивидуальную или групповую форму организации работы, которая обеспечивает развитие творческой инициативы и самостоятельности обучающихся и способствует осуществлению логической связи между приобретёнными знаниями и их применением к решению практических задач.

Проекты выступают как итоговые творческие задания, по которым учитель может произвести обобщённую оценку знаний и умений, усвоенных на протяжении годичного курса.

Проект способствует развитию умения логически мыслить, видеть проблемы, анализировать, решать их, заниматься планированием, проявлять инициативу, формировать умение работать самостоятельно и в коллективе, развивает коммуникативные способности.

Требования к уровню подготовки учащихся 5 - 8 классов соответствуют Федеральному компоненту государственного стандарта основного общего образования.

технология

5	<p>Крупская, Ю.В. Технология: учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных школ /Ю.В.Крупская, В.Д.Симоненко; под .общ. ред. В.Д.Симоненко – М.: Вентана – Граф, 2015-256 с.:ил</p> <p>Павлова М.Б. Технология, 5 класс, учебник для учащихся общеобразовательных. Учреждений /М.Б.Павлова, И.А.Сасова; под. ред И.А.Сасовой – 2-е изд. – Вентана –Граф, 2015 -240с</p> <p>Технология. 5 класс. Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений. 2009 г. Симоненко В.Д., Сеница Н.В., Правдюк В.Н. под ред. Симоненко В.Д.</p> <p>Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко (вариант для девочек 5 класс). Автор-составитель Г.П. Попова: - Волгоград: Учитель, 2014.-319 с.</p>
6	<p>Симоненко В.Д. Технология: учебник для учащихся 6 класса общеобразовательной школы (вариант для девочек) /В.Д.Симоненко, Ю.В.Крупская, О.А.Кожина; под. ред.В.Д. Симоненко – М.:Вентана-Граф,2015-240 с.: ил.</p> <p>Технология. 6 класс. Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений. 2009 г. Симоненко В.Д., Сеница Н.В., Правдюк В.Н. под ред. Симоненко В.Д.</p> <p>Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко (вариант для девочек бкласс). Авторы-составители О.В.Павлова, Г.П.Попова: - Волгоград: Учитель, 2015.-287 с.</p>
7	<p>Технология: учебник для учащихся 7 класса /В.Д. Сеница, О.А.Кожина, В.И. Жураховская: под.ред. В. Д. Симоненко-М.: М.:Вентана-Граф, 2015.</p> <p>Технология. 7класс. Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений. 2009 г. Симоненко В.Д., Сеница Н.В., Правдюк В.Н. под ред. Симоненко В.Д.</p> <p>Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко. (девочки 7 класс). Автор-составитель О.В.Павлова: - Волгоград: Учитель, 2015.-191 с.</p>
8	<p>Симоненко В.Д. Технология: учебник для учащихся 8 класса общеобразовательной школы / В.Д.Симоненко, Н.А.Бронников, П.С. Самородский, Н.В.Сеница; под. ред. В.Д.Симоненко – М.:Вентана-Граф,2015-240 с.:ил.</p> <p>Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко. (девочки 8 класс). Автор-составитель О.В.Павлова: -</p>

Программа. Технология 5-8 класс – М.: Вентана - Граф, 2020. – 192 с. Авторы: Хохлова М.В., Самородский П.С., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Программа основного общего образования по направлению «Технология

I. Планируемые результаты

Технологии 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;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Создание изделий из текстильных материалов

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

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:

- осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, 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.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению вариантов личного профессионального плана 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для продолжения образования.

II Содержание учебного предмета 5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома

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). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятие «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.

Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.

Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

Лабораторно-практические и практические работы. Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приемов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

Тема. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приемы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками.

Правила безопасной работы.

Лабораторно-практические и практические работы. Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки и искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом заклепками.

Тема. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приемы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке.

ОКОН

Тема. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Теоретические сведения, Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места. приемы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком,

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение подготовительных работ и выпиливание лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Зачистка изделия.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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 и изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

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 фартука, прямой юбки с коляской на резинке. 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.

Изготовление! выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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. Приемы 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.

Устранение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения. Организации рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом 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.

Инструменты и приспособления для ручных работ, Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого

стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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

Требования к выполнению машинных работ. 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}.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани.

Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинке (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек па ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Тема. Художественные ремёсла

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

Лабораторно-практические и практические работы. Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения.. Понятия «санитария" и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, приготовлении пищи,

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Профессия повар.

Тема 2. Здоровое питание

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. их содержание в пищевых продуктах.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая, Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

Практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

Правила измельчения овощей, наиболее распространенные виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Лабораторно-практические и практические работы

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача вареных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Попытите о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

Лабораторно-практические и практические работы Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требования к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия. подбор материалов и инструментов, организации рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. 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 "Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: „Планирование кухни», «Моя комната". «Интерьер гостиной», "Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для :завтрака на траве», «Приготовление :завтрака для всей семьи» и др.

Содержание курса 6 класс

Раздел 1.Создание изделий из текстильных материалов (32 час).

Основы материаловедения (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Химические волокна. Производство химических волокон. Свойства тканей из химических волокон. Краткие сведения об ассортименте тканей из химических волокон. Нетканые материалы из химических волокон.

Лабораторно - практические работы

Определение состава тканей по их свойствам. Подбор ткани к данной модели изделия.

Конструирование и моделирование плечевого изделия (6 часа).

Виды плечевой одежды. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом. Расчетные формулы. Использование фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Знакомство с профессией художник по костюму.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование плечевого изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Швейные ручные работы (2 часа.)

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Копировальные строчки. Выполнение операций смётывания и вымётывания.

Практические работы

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

Элементы машиноведения (6 ч)

Машинная игла. Дефекты машинной строчки и их устранение. Виды машинных швов, выполнение петли. Чистка и смазка швейной машины. Знакомство с профессией – наладчик швейной машины.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Выполнение машинных швов: обмёточный, окантовочные.

Влажно - тепловые работы (2 часа)

Оборудование для влажно – тепловой обработки (ВТО) ткани и дублирования. Правила выполнения и техника безопасности при выполнении ВТО.

Практические работы

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Раздел 2. Технология изготовления плечевого изделия (12 часов).

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления плечевого изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки изделия, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремёсла (12ч)

Вязание крючком (6 часа.)

Традиционные и современные виды рукоделия – вязание. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора крючка и пряжи. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, вязание полотна и по кругу. Профессия вязальщица.

Практические работы

Выполнение образцов полотна и вязание по кругу. По возможности изготовления прихватки или игрушки – погремушки.

Вязание на спицах (6 часа.)

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Вязание полотна и жаккардового узора.

Практические работы

Изготовление образцов с различными узорами при вязании на спицах.

Технология домашнего хозяйства (6 ч)

Интерьер жилого дома (4 ч)

Понятие об интерьере. Интерьер жилых помещений. Зонирование жилого дома. Современные стили в интерьере.

Отделка интерьера тканями, подбор материалов и цветового решения. Декоративное оформление оконных проёмов.

Практические работы:

Выполнение эскиза «Декоративное оформление интерьера».

Комнатные растения в интерьере квартиры (2 ч)

Роль комнатных растений в интерьере квартиры. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений и правила ухода за ними.

Практические работы:

Выполнение эскиза «Комнатные растения в интерьере жилой комнаты».

Раздел 4. Кулинария (14 ч)

Блюда из рыбы (2 ч)

Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи из рыбы, хранению продуктов и готовых блюд из рыбы. Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы, доброкачественность рыбы. Тепловая обработка рыбы. Безопасные приёмы работы на кухне.

Практические работы:

Определение свежести рыбы.

Морепродукты (2 ч)

Виды морепродуктов, содержание в них питательных веществ. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Требования к качеству готового блюда.

Виды мяса и мясных продуктов (2 ч)

Значение мясных блюд в питании человека. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Санитарно-гигиенические требования, оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса.

Блюда из птицы (2 ч)

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Виды тепловой обработки птицы.

Заправочные супы (2 ч)

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов. Виды заправочных супов.

Сервировка стола к обеду (2 ч)

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы:

Сервировка стола к обеду.

Технологии исследовательской и опытнической деятельности (6 ч)

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цели и задачи проектной деятельностью. Этапы выполнения проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. В разделе указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

Содержание программы 7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)

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

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, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Гигиена жилища (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника» (2 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария» (10 ч)

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные

консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. Изделия из жидкого теста (2 ч)

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки (2 ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка 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» (16ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (8 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла» (18 ч)

Тема 1. Ручная роспись тканей (6 ч)

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. Вышивание (12 ч)

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

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

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч)

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Содержание программы 8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)

Тема 1. Экология жилища (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

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

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника» (12 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (6 ч)

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

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия

электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

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

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

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

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

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Раздел «Семейная экономика» (6 ч)

Тема 1. Бюджет семьи (6 ч)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

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

Практические работы.

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

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

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

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

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

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

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

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

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

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

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

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

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

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)

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

Практические работы.

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.

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология» 8 класс

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «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 в целях сохранения в них питательных веществ;

- 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.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «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;

II. Тематическое планирование

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам			
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)	1	2	2	2
Тема 1. Интерьер кухни, столовой	1	-	-	-
Тема 2. Интерьер жилого дома	-	1	-	-
Тема 3. Комнатные растения в интерьере	-	1	-	-
Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	1	-

Тема 5. Гигиена жилища	-	-	1	-
Тема 6. Экология жилища	-	-	-	2
Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
Раздел «Электротехника» (7 ч)	1	-	1	12
<u>Тема 1. Бытовые электроприборы</u>	1	-	1	6
Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
<u>Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики</u>	-	-	-	2
Раздел «Кулинария» (16 ч)	7	7	5	-
Тема 1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
Тема 2. Физиология питания	1	-	-	-
Тема 3. Бутерброды и горячие напитки	1	-	-	-
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1	-	-	-
Тема 5. Блюда из овощей и фруктов	2	-	-	-
Тема 6. Блюда из яиц	1	-	-	-
Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1	-	-	-
Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	2	-	-
Тема 9. Блюда из мяса	-	2	-	-
<u>Тема 10. Блюда из птицы</u>	-	1	-	-
<u>Тема 11. Заправочные супы</u>	-	1	-	-
<u>Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</u>	-	1	-	-
Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	1	-
Тема 14. Изделия из жидкого теста	-	-	1	-
Тема 15. Виды теста и выпечки	-	-	1	-
Тема 16. Сладости, десерты, напитки	-	-	1	-
Тема 16. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	1	-
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (26 ч)	11	11	4	-
Тема 1. Свойства текстильных материалов	2	1	1	-
Тема 2. Конструирование швейных изделий	2	2	1	-
Тема 3. Швейная машина	2	1	1	-
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий	5	6	2	-
Тема 3. Моделирование швейных изделий	-	1	1	-
Раздел «Художественные ремёсла» (12ч)	4	4	8	-
Тема 1. Декоративно-прикладное искусство	1	-	-	-
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	-	-	-
Тема 3. Лоскутное шитьё	2	-	-	-
Тема 4. Вязание крючком	-	2	-	-
Тема 5. Вязание спицами	-	2	-	-
Тема 6. Ручная роспись тканей	-	-	2	-
Тема 7. Вышивание	-	-	6	-
Раздел «Семейная экономика» (3 ч)	0	0	0	6

Тема 1. Бюджет семьи				6
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (2 ч)	0	0	0	4
Тема 1. Сферы производства и разделение труда				2
Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера				2
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (29 ч)	10	10	10	8
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность	20	20	8	8
Всего: 136 часа	34	34	34	34

Календарно-тематический план по технологии, 5 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Количес во часов	Теорети ческие занятия	Практические виды деятельности		Даты проведения			Примечание
				Лабораторные и практические работы (тема)	Контрольные и диагностические работы	5-а	5-б		
1	<u>Вводное занятие</u> Правила внутреннего распорядка в учебной мастерской. Техника безопасности. Введение в предмет «Технология» Творческая работа учащихся «Создай друга для хранителя кабинета»	2	1						
	<u>Раздел 1.</u> <u>Материаловедение</u>	7	2						
	Тема 1.1 Классификация текстильных волокон.	1	1						
2	Получение х/б и льняных тканей.	1	1						
3	Полотняное переплетение.	1	1						
4	Практическая работа. Плетёные листья.	1							
5	Творческая работа. Аппликация	1							

	из ткани матрёшка.								
	Тема 1.2 Конструкционные материалы.	1	1						
6	Творческая работа. Фольга.	1							
	Тема 1.3. Древесные материалы.	1	1						
7	Виды древесных пород, строение древесины.	1	1						
8	Творческая работа. Работа с древесными отходами.	1							
	<u>Раздел 2.</u> <u>Ручные работы</u>	1	1						
9	Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении ручных работ.	1	1						
	<u>Раздел 3.</u> <u>Основы чертёжной грамотности.</u> <u>Конструирование изделий.</u>	2	1		2				
10	Понятие об эскизе, техническом рисунке, чертеже, масштабе, правила выполнения чертежей.	1	1						

11	Построение чертежей одежды. Измерение фигуры человека и запись результатов.	1	1						
	<u>Раздел 4.</u> <u>Машиноведение.</u>	3	1						
12	Классификация швейных машин. Основные детали швейной машины.	1	1						
13	Организация рабочего места для выполнения машинных работ	1	1						
14	Техника безопасной работы. Терминология машинных работ.	1	1						
	<u>Раздел 5.</u> <u>Технология ведения дома.</u>	2	1						
15	Понятие об одежде, её назначение.	1	1						
16	Уход за одеждой и её ремонт.	1	1						
	<u>Раздел 6.</u> <u>Эстетика и экология жилища.</u>	2	1						
17	История архитектуры и интерьера. Интерьер кухни.	1	2						
18-19	Практическая работа. Выполнение эскиза интерьера	1							

	кухни.								
	<u>Раздел 7.</u> <u>Технология обработки</u> <u>пищевых продуктов.</u> <u>Кулинария.</u>	5	2						
20	Физиология питания. Роль витаминов в обмене веществ. Санитарно-гигиенические требования	1	1						
21	Виды бутербродов.	1	1						
22	Горячие напитки.	1	1						
23	Практическая работа. Способы складывания салфеток.	1		1					
24	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом	1	1	1					
	<u>Раздел 8.</u> <u>Гигиена и здоровье.</u>	1	1						
25	Уход за кожей лица, ногтями.	1	1						
	<u>Раздел 9.</u> <u>Творческие проектные</u> <u>работы.</u>	6							
	Введение в проектную деятельность. Основные этапы	0,5	0,5						

26-34	проекта.								
	Выбор проекта и составление плана работы	0,5		0,5					
	Технологическая последовательность изготовления модели.	4		4					
	Защита творческих проектов.								
	<u>Итого</u>	34							

Календарно-тематический план по технологии, 6 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Количество часов	Теоретические занятия	Практические виды деятельности		Даты проведения			Примечание
				Лабораторные и практические работы	Контрольные и диагностические работы	6-а	6-б		
1	<u>Вводное занятие</u> Правила внутреннего распорядка в учебной мастерской. Техника безопасности.	1	1						
	<u>Раздел 1.</u> <u>Материаловедение</u>	6							
	Тема 1.1 Текстильные волокна.	4	2						
2	Натуральные волокна животного происхождения.	1	2						
3	Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения. Свойства тканей.	1	1						
6	Творческая работа. Работа атласными лентами.	1							
7	Практическая работа. Работа в технике коллаж.	1							
	Тема 1.2. Древесные материалы.	3	1						

8	Пороки древесины. Свойства древесины.	1	1						
9	Виды работ по дереву. Отделка изделий из древесины.	1	1						
10	Творческая работа. Работа с древесными отходами.	1							
	<u>Раздел 2.</u> <u>Ручные работы</u>	2	1						
11	Стилизованная вышивка тамбурным швом. Инструменты и материалы для работы. Способы перевода рисунка. Техника выполнения вышивки.	1	1						
12	Творческая работа учащихся. Выполнение индивидуальной монограммы.	1							
	<u>Раздел 3.</u> <u>Изготовление изделий из проволоки.</u>	2	1						
13	Виды проволоки. Приёмы работы с проволокой.	1	1						
14	Творческая работа. Ажурная скульптура из проволоки.	1							
	<u>Раздел 5.</u>	2	1						

	<u>Конструирование и изготовление изделий.</u>								
14	Техника айрис. Построение шаблонов в технике айрис.	1	1						
15	Изготовление изделий в технике айрис из различных материалов.	1							
	<u>Раздел 6.</u> Технология ведения дома.	2							
16	Бытовые электрические приборы.	1	1						
17	Символы ухода за одеждой, хранение одежды и обуви.	1							
	<u>Раздел 7.</u> <u>Эстетика и экология жилища.</u>	3	1						
18	Стили в интерьере. Интерьер жилой комнаты.	1	1						
19	Административная контрольная работа	1	1		1				
20	Практическая работа. Оформление эскиза комнаты в цвете.	1							
	<u>Раздел 8.</u> <u>Технология обработки пищевых</u>	3	1						

	<u>продуктов. Кулинария</u>								
21	Физиология питания: роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.	1	1						
22	Сервировка стола к обеду.	1	1						
23	Практическая работа. Декорирование поверхности крупами и макаронными изделиями.	1							
	<u>Раздел 9.</u> <u>Гигиена и здоровье.</u>	3	1						
24	Личная гигиена подростка.	1	1						
25	Типы волос и уход за ними.	1	0,5						
26	Практическая работа. Подбор причёски по форме лица.	1							
	<u>Раздел 10.</u> <u>Творческий проект.</u>	6	1						
27	Закрепление алгоритма проектной деятельности.	1	1						
28	Технология создания рекламы на заключительном этапе проекта.	1	1						
29	Выбор проекта и составление	1							

	плана работы.								
30	Технология выполнения проекта.	1							
31-33	Защита проекта.	1							
34	Итоговый, обобщающий урок.	1	1						
	<u>Итого</u>	34			2				

Календарно-тематический план по технологии, 8 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Количество часов	Теоретич еские занятия	Практические виды деятельности		Даты проведения			Примеча ние
				Лабораторные и практические работы	Контрольные и диагностические работы	8-а	8-б		
1	<u>Вводное занятие.</u> Правила внутреннего распорядка в учебной мастерской. Техника безопасности.	1	1						
	<u>Раздел 1.</u> <u>Материаловедение.</u>	10	5	5					
	Тема 1.1 Текстильные материалы.	2	2						
2	Классификация нетканых материалов. Свойства, ассортимент.	1	1						
3	Трикотажное полотно, свойство, уход за трикотажной одеждой.	1	1						
	Тема 1.2 Бумажные материалы.	8	2	6					
4	Производство бумаги, ассортимент, свойства, варианты применения бумаги в декоре.	1	1						
5	Технология плетения объёмных изделий из газетных трубочек.	1	1						

6-11	Творческая работа. Плетение из газетных трубочек.	6		6					
	<u>Раздел 2.</u> <u>Декоративно прикладное творчество. Бисер.</u>	4	1	3					
12	Организация рабочего места, материалы, оборудование, Технология плетения из бисера.	1	1						
13-15	Творческие работы. Плетение из бисера.	3		3					
	<u>Раздел 3.</u> <u>Электротехнические работы.</u>	2	2						
16	Организация рабочего места для электротехнических работ. Правила безопасной работы.	1	1						
17	Электрические провода. Виды соединения. Электроосветительные приборы. Виды ламп.	1	1						
	<u>Раздел 4.</u> <u>Эстетика и экология жилища.</u>	3	2	1					
18	Современная квартира. Отделка квартиры.	1	1						
19	Освещение квартиры.	1	1						
20	Творческая работа. Разработка эскиза светильника.	1		1					

	<u>Раздел 5.</u> Технология обработки пищевых продуктов. Кулинария	3	2	1					
21	Физиология питания. Пищевые отравления.	1	1						
22	Калорийность пищи. Рациональное питание.	1	1						
23	Административная контрольная работа.	1		1					
	<u>Раздел 6.</u> <u>Технология ведения дома.</u> <u>Элементы экономических знаний.</u>	3	2,5	0,5					
24	Семья – ячейка общества. Потребности семьи.	1	1						
25	Семейный бюджет. Доходы и расходы.	1	1						
26	Информация о товарах. Торговые символы. Этикетки и штрихкоды.	1	0,5	0,5					
	<u>Раздел 7.</u> <u>Творческие проектные работы.</u>	9	1	7	1				
27	Экономика и маркетинг в проектной деятельности.	1	1						
28	Выбор проекта и составление плана работы	1		1					

28-32	Технология выполнения проекта.	6		6					
33-34	Защита творческих проектов. Итоговый урок.	1			1				
	<u>Итого</u>	34	16	17	1				