Муниципальное образование город Краснодар

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №68 г. Краснодара

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета

от \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года протокол № 1

Председатель \_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии (технологии ведения дома, девочки)

Уровень образования (класс): основное общее образование 5-8 класс

Количество часов : 238 часов

Учитель : Хилько Марина Николаевна

Программа разработана на основе авторской программы по учебным предметам «Технология» для 5-8 классов, ФГОС. Технология: программа : 5-8 классы/ А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2016 г.

Пояснительная записка.

Данная рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена на основе:

1. Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 года № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями).

2. Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае» (с изменениями и дополнениями).

3. Приказ Министерства образования РФ от 05.03. 2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» (с изменениями и дополнениями).

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 06.10. 2009 г. № 373 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования» (с изменениями и дополнениями).

5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12. 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями).

6. Письмо Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки РФ от 07.07. 2005 г. № 03-1263 «О примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана».

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 № 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями).

8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03. 2014 г. № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями).

9. Постановление Федеральной службы по надзору в свете защиты прав потребителей и благополучия человека, Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12. 2010 г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями и дополнениями).

10. Приказ департамента образования и науки Краснодарского края от 27.02.2012 г. № 802 «Об утверждении перечня образовательных учреждений края, являющихся пилотными площадками по введению федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».

11. Приказ министерства образования и науки Краснодарского края от 11.02.2013 г. № 714 «Об утверждении перечня образовательных учреждений края, являющихся пилотными площадками по введению федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования с 01.09. 2013 года».

12. Приказ министерства образования и науки Краснодарского края от 05.11.2015 года № 5758 «Об утверждении организации индивидуального отбора при приеме либо переводе в государственные и муниципальные образовательные организации для получения основного общего образования с углубленным изучением отдельных предметов или для профильного обучения в Краснодарском крае».

13. Примерные основные образовательные программы начального общего образования и основного общего образования, внесенные в реестр образовательных программ, одобренные федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015г. № 1/5). Авторская программа по технологии 5-8 классы под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В.Д. Симоненко.

Программа ориентирована на работу с учебниками «Технология» для 5-8 классов, авторами-составителями которых являются А.Т. Тищенко, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, издательский центр –Вентана-граф.

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

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно-значимых продуктов труда;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- формирование опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда, воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование у обучающихся гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально-обоснованных ценностных ориентаций.

Рабочая программа по курсу «Технология» выполняет следующие *задачи:*

- информационно-семантическое нормирование учебного процесса, что обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;

- организационно-плановое построение содержания, с помощью определения примерной последовательности изучения содержания технологии в основной школе и его распределения с учетом возрастных особенностей учащихся;

- обще методическое руководство, посредством детализации требований к материально-техническому обеспечению учебного процесса и предоставление общих рекомендаций по проведению различных видов занятий.

Общая характеристика учебного предмета.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов

преобразования и использования материалов, информации, объектов природной и социальной среды. Основным видом деятельности учащихся является проектная деятельность. По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

В обучении школьников используются информационные и коммуникационные технологии, позволяющие расширить кругозор обучающихся за счет 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.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технологической информации;

- основы черчения, графики, дизайна;

- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

- знакомство с миром профессий, определение обучающимися жизненных, профессиональных планов;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,

- творческая и проектная деятельность;

- технологическая культура производства;

- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

- распространение технологии современного производства.

В результате изучения технологии учащиеся *ознакомятся:*

- с ролью технологии в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;

- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продуктов, экономией сырья, энергии и труда;

- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;

- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;

- производительностью труда, реализацией продукции;

- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико- технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);

- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;

- информационными технологиями в производстве и сере услуг, перспективными технологиями;

*овладеют:*

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды;

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;

- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учетом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;

- навыками организации рабочего места с соблюдения требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

При изучении предмета технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, мета предметных и предметных результатов:

*личностные результаты* освоения обучающимися предмета «Технология»:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развитию 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; выражения 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 учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования ответственного и уважительного отношения к труду;

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

- формирование коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками, умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом 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.

*метапредметные результаты* освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

РЕГУЛЯТИВНЫЕ УУД

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

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

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

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

ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ УУД

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемах;

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

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

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

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

КОММУНИКАТИВНЫЕ УДД

- 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 компетенции в области использования информационно-коммуникационных технологий, выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари и другие базы данных.

*предметные результаты* освоения учащимися предмета «Технология»:

В ПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ СФЕРЕ:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества, формирование целостного представления о техно сфере, сущности технологической культуры и культуры труда, классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, при родных объектов, а также соответствующих технологий, промышленного производства, ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности, объяснение явления, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта, оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач, применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач, овладение элементами научной организации труда.

В ТРУДОВОЙ СФЕРЕ:

- планирование технологического процесса и процесса труда, подбор материалов с учетом характера объектов труда и технологии;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования, проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, соблюдение трудовой и технологической дисциплины, соблюдение норм и

правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

- документирование результатов труда и проектной деятельности, расчет себестоимости продукта труда, примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся экономической ситуации на рынке товаров и услуг.

В МОТИВАЦИОННОЙ СФЕРЕ:

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

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

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг, оценивание своей готовности и способности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда, наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

В ЭСТЕТИЧЕСКОЙ СФЕРЕ:

- овладение методами эстетического оформления изделия, дизайнерского проектирования изделий, разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего мета с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественного-прикладного творчества;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт

В КОММУНИКАТИВНОЙ СФЕРЕ:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности, устанавливать необходимые контакты с другими людьми, владеть нормами и техникой общения, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество, интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителем;

- аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре свей позиции;

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

В ФИЗИОЛОГО-ПСИХОЛОГИЧЕКОЙ СФЕРЕ:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами при выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемой к инструментам, с учетом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание учебного предмета.

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: «Технология 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.

Содержание программы.

5 класс (68 часов, 2 часа в неделю).

Раздел «Творческая проектная деятельность» (1 ч)

Тема 1. Вводный урок. Правила техники безопасности в кабинете технологии.

Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проекта.

*Теоретические сведения.* Понятие о целях и задачах, содержании и последовательности изучения предмета, о санитарно-гигиенических требованиях и правила безопасности в кабинете технология. О творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта. Поисковый 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 этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Раздел «Оформление интерьера» ( 5ч)

Тема 1. Интерьер и планировка кухни- столовой (1 ч)

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи и зону приёма пищи. 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.

Тема «Бытовые электроприборы на кухне» (2 ч)

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

Практические работы.

Практическая работа №1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах».

Практическая работа №2 «Планировка кухни» (1 ч)

Тема «Творческий проект « Планирование кухни-столовой» (2 ч).

Защита творческих проектов.

Раздел «Кулинария» (18 ч)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (2 ч)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей

посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Здоровое питание (2 ч)

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

*Практические работы.*

Практическая работа №3 «Определение качества питьевой воды»

Практическая работа №4 «Составление сбалансированного меню на завтрак».

Тема 3. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. (2 ч).

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков. 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. Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

*Практические работы.*

Практическая работа №5 «Приготовление и оформление бутербродов».

Практическая работа №6 «Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао)».

Тема 4. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

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

*Практические работы.*

Практическая работа № 7 «Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий».

Практическая работа № 8 «Составление технологической карты приготовления каши».

Тема 5.Технология приготовления блюд из овощей и фруктов (2 ч)

*Теоретические сведения.* Пищевая 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 свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, 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.

*Практические работы.*

Практическая работа № 9 «Составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей»

Практическая работа № 10 « Приготовление салата из сырых овощей».

Тема 6. «Тепловая кулинарная обработка овощей» (2 ч).

*Теоретические сведения.* Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практические работы.*

Практическая работа № 11 «Составление технологической карты приготовления салата из вареных овощей»

Практическая работа №12 « Приготовление блюда из вареных овощей».

Тема 7. Блюда из яиц (2 ч)

*Теоретические сведения*. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Практические работы.*

Практическая работа № 13 «Определение свежести яиц».

Практическая работа № 14 «Приготовление блюд из яиц».

Тема 8. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)

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

*Практические работы*.

Практическая работа № 15 «Составление технологической карты приготовления блюд для завтрака»

Практическая работа № 16 «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку».

Тема 9. Приготовление воскресного завтрака для всей семьи. (2 ч)

Защита творческих проектов «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (34 ч)

Тема 1. Производство текстильных материалов ( 2 ч).

Тема 2. Текстильные материалы и их свойства (2 ч).

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Практические работы.*

Практическая работа №17 «Определение направления долевой нити в ткани».

Практическая работа № 18 «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани».

Практическая работа №19 «Сравнительный анализ прочности окраски тканей».

Практическая работа № 20 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».

Тема 3. Изготовление выкроек (2 ч).

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты

и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия.

Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке,

сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Практические работы.*

Практическая работа № 21 «Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия».

Тема 4. Раскрой швейного изделия (2 ч).

Тема 5. Швейные ручные работы (2 ч).

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

*Практические работы.*

Практическая работа №22 «Раскрой швейного изделия».

Практическая работа № 23 «Изготовление образцов ручных работ».

Тема 6. Швейная машина (2 ч).

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

*Практические работы.*

Практическая работа №24 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины».

Тема 7. Основные операции при машинной обработке изделия (2 ч).

*Теоретические сведения.* 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.

*Практические работы.*

Практическая работа № 24 «Заправка верхней и нижней нити, намотка нити на шпульку, выведение нити наверх»

Практическая работа №25 «Изготовление образцов машинной строчки».

Тема 8. Влажно-тепловая обработка ткани (1 ч).

*Теоретические сведения.* Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: проутюживание, разутюживание, заутюживание.

*Практические работы.*

Практическая работа №26 «Проведение влажно-тепловой обработки ткани».

Тема 9. Машинные швы (1 ч).

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

*Практические работы.*

Практическая работа № 27 «Выполнение образцов машинных швов»

Тема 10. Технология изготовления швейных изделий (16 ч).

Технология пошива фартука (2 ч).

Технология обработки нижней части фартука. (2 ч).

Технология изготовления карманов (2 ч).

Изготовление нагрудника с бретельками. (2 ч).

Монтаж фартука. (4ч).

Контроль и оценка качества готового изделия. (2 ч).

Обработка проектного материала. (2 ч).

*Теоретические сведения.* Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

*Практические работы.*

Практическая работа №28 «Выполнение моделирования фартука».

Практическая работа №29 «Раскрой швейного изделия».

Практическая работа №30 «Обработка нижней части фартука швом в подгибку».

Практическая работа №31 «Изготовление и оформление карманов».

Практическая работа №32 «Соединение карманов с нижней частью фартука».

Практическая работа № 33 «Обработка бретелей и соединение с нагрудником».

Практическая работа № 34 «Соединение нагрудника с нижней частью фартука».

Практическая работа №35«Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия».

Тема 11. Обработка проектного материала (2 ч).

Защита проекта «Наряд для завтрака».

Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовое сочетание в орнаменте. (2 ч)

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

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Практические работы.*

Практическая работа №36 «Создание композиции в графическом орнаменте».

Тема 3. Технология изготовления лоскутного изделия (7 ч).

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Практические работы.*

Практическая работа №37 «Изготовление образцов лоскутных узоров».

Практическая работа №38 «Отделка изделия»

Защита творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой». (2 ч)

Защита творческого проекта «Мои достижения при изучении технологии в 5 классе» (2 ч)

6 класс (68 часов, 2 часа в неделю).

Раздел «Творческая проектная деятельность» (2 ч)

Тема 1. Правила техники безопасности в кабинете технологии.

Выдвижение идей для выполнения проекта. Этапы выполнения проекта.

*Теоретические сведения.* Понятие о правилах техники безопасности в кабинете технологии, о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. 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. Защита проекта.

Самостоятельная работа «Создание банка идей для творческих проектов»

Раздел «Интерьер жилого помещения» (10 ч)

Тема 1. Планировка жилого дома. (2 ч).

Тема 2 Интерьер жилого дома. (2 ч).

Тема 3. Комнатные растения в интерьере квартиры.(1 ч)

Тема 4. Разновидности комнатных растений. (1 ч)

Тема 5. Технология выращивания комнатных растений. (2 ч)

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений и технология их выращивания.

*Практические работы.*

Практическая работа №1 «Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера»».

Практическая работа № 2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений»

Защита творческого проекта «Растение в интерьере жилого помещения». (2 ч)

Раздел «Кулинария» (20 ч).

Тема 1. Технология первичной обработки рыбы. (2 ч)

Тема 2. Технология приготовления блюд из рыбы (2 ч).

Тема 3. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд. (2 ч)

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Практические работы.*

Практическая работа № 3 «Определение свежести рыбы.»

Практическая работа № 4 «Разделка соленой рыбы».

Практическая работа №5 « Приготовление блюда из рыбы».

Практическая работа №6 «Определение качества термической обработки рыбных блюд.»

Практическая работа №7 «Приготовление блюд из морепродуктов.»

Тема 4. Технология первичной обработки мяса.(2 ч)

Тема 5. Технология приготовления блюд из мяса. (2 ч)

Тема 6. Технология приготовления блюд из птицы. (2 ч)

Тема 7. Технология приготовления первых блюд. (2 ч)

*Теоретические сведения.* Значение мяса в питании человека. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Механическая обработка мяса. Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд, первых блюд.. Требования к качеству готовых блюд, подача их к столу.

*Практические работы.*

Практическая работа №8 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов».

Практическая работа № 9 «Приготовление блюда из мяса».

Практическая работа № 10. «Определение качества мясных блюд».

Практическая работа № 11 «Приготовление блюд из птицы».

Практическая работа № 12 «Приготовление заправочного супа».

Практическая работа №13 «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.»

Защита творческого проекта «Приготовление воскресного обеда» (2 ч).

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч).

Тема 1. «Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.» (2 ч)

Тема 2. «Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом».(2 ч)

Тема 3. «Моделирование плечевой одежды» .(4 ч)

Тема 4. «Раскрой плечевой одежды». (2 ч)

Тема 5. «Технологи дублирования деталей» (2 ч)

Тема 6. «Ручные работы». (2 ч)

Тема 7. «Работа на швейной машине». (2 ч)

Тема 8. «Приспособления к швейной машине». (1 ч)

Тема 9. «Виды машинных операций». (1 ч)

Тема 10. «Технология обработки мелких деталей». (1 ч)

Тема 11. «Подготовка и проведение первой примерки изделия». (1 ч)

Тема 12. «Технология обработки среднего и плечевого швов, нижних срезов рукавов». (2 ч)

Тема 13. «Технология обработки срезов подкройной обтачкой». (2 ч)

Тема 14. «Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой». (1 ч)

Тема 15. «Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка». (1 ч)

*Теоретические сведения.* Формировать знания и умения о текстильных химических волокнах, умения по распознаванию химических волокон. Развивать познавательный интерес, внимание, общеучебные навыки. Воспитывать уважение к рабочим профессиям, бережливость. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. 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. Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды. Моделирование плечевой одежды. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Разметка выкройки на ткани. Подготовка деталей кроя к обработке. Технология изготовления плечевого швейного изделия. Правила раскладки выкроек плечевого 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. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки плечевого изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов изделия. Вымётывание петли и пришивание пуговицы. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Практические работы.*

Практическая работа № 14 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.»

Практическая работа №15 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом».

Практическая работа № 16 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».

Практическая работа №17 «Раскрой швейного изделия».

Практическая работа №18. «Дублирование деталей клеевой прокладкой».

Практическая работа № 19 «Изготовление образцов ручных швов».

Практическая работа № 20 «Устранение дефектов машинной строчки».

Практическая работа № 21 «Применение приспособлений к швейной машинке».

Практическая работа № 22 «Изготовление образцов машинных швов».

Практическая работа №23 «Изготовление пояса».

Практическая работа № 24 «Примерка изделия».

Практическая работа № 25 «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов».

Практическая работа № 26 «Обработка горловины и застежки».

Практическая работа № 27 «Обработка боковых срезов».

Практическая работа № 28 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия».

Защита творческого проекта «Наряд для семейного обеда». (2 ч)

Раздел «Художественные ремесла» (10 ч)

Тема 1. Материалы, инструменты для вязания. (1 ч)

Тема 2. Основные виды петель при вязании крючком. (1 ч)

Тема 3. Вязание полотна. (2 ч)

Тема 4. Вязание по кругу. (1 ч)

Тема 5. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. (1 ч)

Тема 6. Вязание цветных узоров. (2 ч)

*Теоретические сведения.* Формировать знания и умения по декоративно-прикладному искусству России. Развивать способность применять полученные знания в творческой деятельности, самостоятельность мышления, умение логически мыслить. Анализ особенностей декоративного искусства народов России*.* Поиск и презентация информации о видах народных промыслов Краснодарского края. Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ. Работа в группе

*Практические работы.*

Практическая работа №29 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами».

Практическая работа №30 «Выполнение плотного вязания по кругу».

Практическая работа №31 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями».

Практическая работа № 32 «Разработка схемы жаккардового узора»

Защита творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком».

Тема 4. Мои успехи в освоении технологии 6 класса. Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии в 6 классе». (2 ч).

7 класс (68 часов, 2 часа в неделю).

Раздел «Вводный урок. » (2 ч)

Тема 1. Правила техники безопасности в кабинете технологии.

Творческий проект и этапы выполнения.

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

Практическая работа №1 «Выполнение эскизов проектов».

Раздел «Интерьер жилого помещения» (7 ч.)

Тема 1. Освещение жилого помещения. (1 ч).

Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере. (1 ч)

Тема 3. Гигиена жилища (1 ч).

Тема 4. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. (1 ч)

*Теоретические сведения.*

Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения, о предметах искусства, коллекциях, профессии дизайнер, видах уборок, их особенностях и правилах проведения, об электрических бытовых приборах для уборки и создания благоприятного микроклимата в помещении. Знакомиться с понятием «умный дом», со схемами размещения картин, с моделированием художественного оформления объекта, выполнять генеральную уборку, определять уровень потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

*Практические работы.*

Практическая работа №2 «Освещение жилого дома».

Практическая работа №3 «Генеральная уборка кабинета технологии».

Защита творческого проекта «Умный дом». (2 ч)

Раздел «Кулинария» (14 ч).

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.(2 ч)

*Теоретические сведения.*

О санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне, значение молока, кисломолочных продуктов в питании человека, методы определения качества молока, подача готовых блюд, технологию приготовления творога, блюд из кисломолочных продуктов, молочных супов и каш. Умения соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне, определять качество молочных продуктов и молока органолептическими методами, срок годности кисломолочных продуктов, сервировать стол и дегустировать готовые блюда, готовить молочные супы, каши и блюда из творога.

*Практические работы.*

Практическая работа №4 «Определение качества молока».

Практическая работа №5 «Приготовление молочного супа, молочной каши и блюда из творога».

Тема 2. Изделия из жидкого теста. (2 ч)

*Теоретические сведения.*

виды и продукты для приготовления жидкого теста, оборудование и посуда-инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов, правила подачи блинов на стол и их дегустации. Умения определять качество меда органолептическими и лабораторными методами, приготовления кулинарных изделий из жидкого теста

*Практические работы.*

Практическая работа №6 «Определение качества меда».

Практическая работа № 7 «Приготовление изделий из жидкого теста».

Тема 3. Виды теста и выпечки.(1 ч)

Тема 4. Технология приготовления изделий из пресного теста. (1 ч).

*Теоретические сведения.*

Виды и продукты для приготовления дрожжевого, бисквитного и заварного, песочного теста, теста для пряничных изделий, оборудование и посуда-инвентарь для замешивания теста и выпечки пресного слоенного и песочного теста, сервировки и дегустации изделий из пресного слоенного теста. Уметьприготовить кулинарное изделие из пресного слоенного теста.

*Практические работы.*

Практическая работа №8 «Приготовление изделий из пресного слоенного теста».

Тема 5. Технология приготовления изделий из песочного теста. (2 ч).

*Теоретические сведения.*

Виды и продукты для приготовления дрожжевого, бисквитного и заварного, песочного теста, теста для пряничных изделий, оборудование и посуда-инвентарь для замешивания теста и выпечки пресного слоенного и песочного теста, сервировки и дегустации изделий из пресного слоенного теста. Уметьприготовить кулинарное изделие из песочного теста.

*Практические работы.*

Практическая работа №9 «Приготовление изделий из песочного теста».

Тема 6. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.

*Теоретические сведения.*

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, конфеты, безе, виды сладостей, десертов, напитков., рецептура, технология приготовления сладких блюд. Научитьсяпланировать последовательность технологических операций по приготовлению сладких блюд, дегустировать и определять качество сладких блюд, находить и представлять информацию о видах сладостях, десертов, напитков.

*Практические работы*

Практическая работа № 10 «Приготовление сладких блюд и напитков».

Тема 7. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. (2 ч)

*Теоретические сведения.*

Основы сервировки сладкого стола, праздничного этикета, подачи кондитерских изделий, правила приглашения гостей. Научиться сервировать сладкий стол, разработать приглашение на праздник, выполнять сервировку праздничного стола, расссчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления сладких блюд.

*Практический работы.*

Практическая работа №11 «Разработка приглашений в редакторе *Microsoft Word*».

Защита творческого проекта «Праздничный сладкий стол.» (2 ч)

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов» (28 ч)

Тема 1. Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.(1 ч)

*Теоретические сведения.*

О видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, классификацию текстильных волокон животного происхождения, способы их получения, виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Уметь составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения, оформлять результаты исследований в форме таблицы.

*Практические работы.*

Практическая работа № 12 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»

Тема 2. Конструирование поясной одежды. (3 ч)

Тема 3. Моделирование поясной одежды. (2 ч)

*Теоретические знания.*

Об общих пра­вилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначе­ниях, о поясной одежде и видах. Уметь снимать мерки с фигуры человека, записывать их, рассчитывать по формуле отдельные элементы чертежей швейных изделий, строить модель прямой юбки.

*Практические работы.*

Практическая работа №13 «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки».

Практическая работа № 14 «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою».

Тема 4. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.(2 ч)

Тема 5. Раскрой поясной одежды и дублирования детали пояса.(2 ч)

*Теоретические сведения.*

О последователъности и приемах раскроя швейного изделия. Уметь выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям(плану).

*Практические работы.*

Практическая работа №15 «Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.»

Практическая работа № 16 «Раскрой проектного изделия»

Тема 6. Технология ручных работа. (2 ч)

Тема 7. Технология машинных работ. (2 ч)

*Теоретические сведения.*

О требованиях к выполнению ручных работ и работ на швейной машинке, терминологии ручных работ и машинных, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами, на швейной машинке. Уметь выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами, выполнять основные машинные швы***.***

*Практические работы.*

Практическая работа №17. «Изготовление образцов ручных швов».

Практическая работа №18 «Изготовление машинных швов»

Тема 8. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом. (2 ч)

Тема 9. Технология обработки складок. (2 ч)

Тема 10. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. (2 ч)

Тема 11. Технология обработки юбки после примерки. (2 ч)

Тема 12. Контроль и оценка качества готового изделия. (2 ч)

*Теоретические сведения.*

О видах при­водов швейной маши­ны, устройстве швей­ной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине, ножницами, утюгом, булавками, основные машинные операции: подшивание потайным швом, стачивание косых беек, окантовывание среза бейкой. Уметьподготовить швейную машину *к* работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине, выполнять подшивание потайным швом, изготовлять образцы машинных швов.

*Практические работы.*

Практическая работа №19 «Обработка среднего шва юбки с молнией застежкой».

Практическая работа № 20. «Обработка складок.»

Практическая работа № 21 «Примерка изделия».

Практическая работа №22 «Обработка юбки после примерки».

Защита творческого проекта «Праздничный наряд» (4 ч).

Раздел «Художественные ремесла.»(18 ч)

Тема 1. Ручная роспись тканей.(2 ч)

*Теоретические сведения.*

О видах деко­ративно-прикладного искусства. Уметь различать виды декоративно- прикладного искусства, составлять план выполнения проекта***.***

*Практические работы.*

Практическая работа №23 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодный батик»

Тема 2. Ручные стежки и швы на их основе. (2 ч)

Тема 3. Вышивание счетными швами. (2 ч).

Тема 4. Вышивание по свободному контуру. (2 ч)

Тема 5. Атласная и штриховая гладь.(2 ч)

Тема 6. Швы французский узелок и рококо. (2 ч)

Тема 7. Вышивание лентами.(2 ч)

*Теоретические сведения.*

О видах и тех­нологиях вышивания, об основных принципах вышивания в различных стилях. Уметь разрабатывать узоры для вышивания, изготавливать шаблоны***.***

*Практические работы.*

Практическая работа №24 «Выполнение образцов швов»

Практическая работа №25. «Выполнение образца вышивки швом крестом».

Практическая работа №26 «Выполнение образцов вышивки гладью».

Практическая работа №27 «Выполнение образцов вышивки.»

Практическая работа №28 «Выполнение образца»

Защита творческого проекта «Подарок своими руками.» (4 ч).

8 класс (34 часа, 1 час в неделю).

Раздел «Вводный урок. Творческий проект » (2 ч)

Тема 1. Правила техники безопасности в кабинете технологии.

Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта. 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, создание банка идей. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, создание образа изделия (клаузуры), 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, презентация. Критерии оценки изделия.

Раздел «Бюджет семьи» (8 ч.).

Тема 1. Способы выявления потребностей семьи (2 ч.).

Тема 2. Технология построения семейного бюджета. (2 ч.)

Тема 3. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей (2 ч.).

Тема 4. Технология ведения бизнеса (2 ч.).

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия. Потребительские качества товаров и услуг. 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.*

Практическая работа № 1 «Исследование потребительских свойств товаров».

Практическая работа № 2 «Исследование составляющих бюджета своей семьи».

Практическая работа № 3 «Исследование штрихового кода».

Практическая работа № 4 « Исследование возможностей для бизнеса».

Раздел «Технологии домашнего хозяйства». (2 ч.).

Тема 1. Инженерные коммуникации в доме (1 ч.).

Тема 2. Системы водоснабжения и канализации: конструкции и элементы. (1 ч.)

*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. Экологические проблемы, связанные с утилизацией. Ознакомление (теоретически) со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника». (14 ч.).

Тема 1. Электрический ток и его использование.(1 ч.).

Тема 2. Электрические цепи. (1 ч.).

Тема 3. Потребители и источники электроэнергии.(1 ч.).

Тема 4. Электроизмерительные приборы.(1 ч.).

Тема 5. Организация рабочего места для электромонтажных работ.(1 ч.).

Тема 6. Электрические провода.(1 ч.).

Тема 7. Монтаж электрической цепи.(1 ч.).

Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности».(2 ч.).

Тема 8. Электроосветительные приборы.(1 ч.).

Тема 9. Бытовые электронагревательные приборы.(1 ч.).

Тема 10. Цифровые приборы.(1 ч.).

Творческий проект «Дом будущего.» (2 ч)

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии. Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

*Практические работы.*

Практическая работа № 5 «Изучение домашнего электросчетчика в работе».

Практическая работа № 6 «Сращивание одно- и многожильных проводов и их изоляция».

Практическая работа № 7 «Оконцевание проводов».

Практическая работа № 8 «Проведение энергетического аудита школы».

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (8 ч.).

Тема 1. Профессиональное образование. Пути освоения профессии.(2 ч).

Тема 2. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. (2 ч.).

Тема 3. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.(1 ч.)

Тема 4. Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба. (1 ч.).

Творческий проект «Мой профессиональный выбор». (2 ч.).

*Теоретические сведения*. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологии 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. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда. 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 уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучение там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии. 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 Интерне, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

*Практические работы.*

Практическая работа № 9 «Составление профессиограммы».

Практическая работа № 10 «Определение уровня самооценки».

Практическая работа №11. «Определение своих склонностей».

Практическая работа № 12 «Анализ мотивов своего профессионального выбора».

Практическая работа №13. «Профессиональные пробы.».

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

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*:

изготовлять 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; изготовлять 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; 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 стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «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.

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.

Материально-техническое обеспечение рабочей программы

Учебно-методический комплект

1.ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.

2.Учебник «Технология» под ред. Симоненко В.Д. 5 класс. М.: «Вентана- Граф», 2015.

3.Учебник «Технология» под ред. Симоненко В.Д. 6 класс. М.: «Вентана- Граф», 2016.

4.Учебник «Технология» под ред. Симоненко В.Д. 7 класс. М.: «Вентана- Граф», 2016.

5.Учебник «Технология» под ред. Симоненко В.Д. 8 класс. М.: «Вентана- Граф», 2018.

Печатные демонстрационные пособия

1.Комплект тематических таблиц по кулинарии.

2.Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.

3.Комплект тематических таблиц по материаловедению.

4.Комплект тематических таблиц по машиноведению.

Натуральные объекты

Коллекции "Хлопок"; "Лен"; "Волокна животного происхождения".

Технические средства обучения.

Классная магнитная доска; настенная доска с приспособлением для крепления наглядности; компьютер; мультимедийный проектор; экран; колонки; проигрыватель; фотоаппарат.

СОГЛАСОВАНО СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методического Заместитель директора по УВР

объединения учителей технологии

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_года №1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_\_\_\_\_года

Тематическое планирование.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Разделы и темы программы | Кол-во часов по классам | | |
| 5 | 6 | 7 |
| Раздел 1. Вводный урок. | 1 | 2 | 1 |
| ПТБ в кабинете технологии. |  |  |  |
| Творческий проект. |  |  |  |
| Раздел 2. Интерьер жилого помещения. | 5 | 10 | 7 |
| Интерьер и планировка кухни-столовой | 1 | - | - |
| Бытовые электроприборы на кухне. | 2 | -- | - |
| Планировка жилого дома. | - | 2 | - |
| Интерьер жилого дома. | - | 2 | - |
| Комнатные растения в интерьере жилого дома. Разновидности комнатных растений. | - | 2 | - |
| Технология выращивания комнатных растений. | - | 2 | - |
| Освещение жилого помещения. | - | - | 1 |
| Предметы искусства и коллекции в интерьере. | - | - | 1 |
| Гигиена жилища. | - | - | 1 |
| Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата | - | - | 1 |
| Раздел 3. Кулинария | 18 | 20 | 14 |
| Санитария и гигиена на кухне. | 2 | - | - |
| Здоровое питание. | 2 | - | - |
| Технология приготовления бутербродов. | 1 | - | - |
| Технология приготовления горячих напитков. | 1 | - | - |
| Технология приготовления блюд из круп, бобовых. | 2 | - | - |
| Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. | 2 | - | - |
| Тепловая кулинарная обработка овощей. | 2 | - | - |
| Технология приготовления блюд из яиц. | 2 | - | - |
| Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 2 | - | - |
| Технология первичной обработки рыбы. | - | 2 | - |
| Технология приготовления блюд из рыбы. | - | 2 | - |
| Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд. | - | 2 | - |
| Технология первичной обработки мяса. | - | 2 | - |
| Технология приготовления блюд из мяса. | - | 2 | - |
| Технология приготовления блюд из птицы. | - | 2 | - |
| Технология приготовления первых блюд. | - | 2 | - |
| Сервировка стола к обеду. Этикет | - | 2 | - |
| Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | - | - | 2 |
| Изделия из жидкого теста. | - | - | 2 |
| Технология приготовления изделий из пресного теста. | - | - | 2 |
| Технология приготовления изделий из песочного теста. | - | - | 2 |
| Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. | - | - | 2 |
| Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | - | - | 2 |
| Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов. | 34 | 28 | 28 |
| Производство текстильных материалов. | 2 | - | - |
| Текстильные материалы и их свойства. | 1 | - | - |
| Изготовление выкроек. | 2 | - | - |
| Раскрой швейного изделия. | 2 | 2 |  |
| Швейные ручные работы. | 2 | 2 | 2 |
| Швейная машина. | 2 | 4 | - |
| Основные операции при машинной обработке изделия. | 2 | - | 2 |
| Влажно-тепловая обработка ткани | 1 | - | - |
| Машинные швы. | 1 | - | - |
| Технология изготовления швейных изделий. | 1 | - | - |
| Технология пошива фартука. | 1 | - | - |
| Технология обработки нижней части фартука | 2 | - | - |
| Технология изготовления карманов. | 2 | - | - |
| Технология соединения карманов с нижней частью фартука. | 2 | - | - |
| Изготовление нагрудника с бретельками. | 2 | - | - |
| Монтаж фартука. | 4 | - | - |
| Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. | - | 2 | - |
| Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. | - | 2 | - |
| Моделирование плечевой одежды. | - | 4 | - |
| Технология дублирования деталей. | - | 2 | - |
| Технология обработки мелких деталей. | - | 2 | - |
| Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов | - | 2 | - |
| Технология обработки срезов подкройной обтачкой. | - | 2 | - |
| Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. | - | 4 | - |
| Текстильные материалы из волокон животного происхождения | - | - | 1 |
| Конструирование поясной одежды. | - | - | 3 |
| Моделирование поясной одежды. | - | - | 4 |
| Раскрой поясной одежды и дублирование деталей . | - | - | 2 |
| Технология обработки среднего шва юбки молнией застежкой. | - | - | 2 |
| Технология обработки складок. | - | - | 2 |
| Подготовка и проведение примерки. | - | - | 2 |
| Технология обработки юбки после примерки. | - | - | 2 |
| Раздел 4. Художественные ремесла. | 10 | 10 | 18 |
| Декоративно-прикладное искусство. | 1 | - | - |
| Технология изготовления лоскутного изделия. | 5 | - | - |
| Материалы и инструменты для вязания. | - | 2 | - |
| Вязание полотна. | - | 2 | - |
| Вязание по кругу. |  | 2 | - |
| Вязание цветных узоров. | - | 2 | - |
| Ручная роспись тканей. | - | - | 2 |
| Ручные стежки и швы на их основе. | - | - | 2 |
| Вышивание счетными швами. | - | - | 2 |
| Вышивание по свободному контуру. | - | - | 2 |
| Атласная и штриховая гладь. | - | - | 2 |
| Швы французский узелок. | - | - | 2 |
| Вышивание лентами | - | -- | 2 |
| Творческая проектная деятельность | 12 | 8 | 15 |

СОГЛАСОВАНО СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методического Заместитель директора по УР

объединения учителей технологии

от 28 августа 2017 года №1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Василенко Е.А.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Белинская А.В. 29 августа 20 17 года

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| СОГЛАСОВАНО  Протокол заседания методического объединения учителей технологии  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года № 1  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | СОГЛАСОВАНО  Заместитель директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года |

Тематическое планирование.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тематический план 5 – 7 класс  Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии.  В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформление различных изделий. При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.  При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.  При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.  Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.  В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучающийся в школе.  Часы раздела "Технологии творческой и опытнической деятельности" в 5-8 классе включены в каждый изучаемый раздел, т.к учащиеся выполняют 4 творческих проектов. | | | | | |
| Разделы и темы программы | Кол-во часов по классам | | | |
| 5 кл. | 6 кл. | 7 кл. | 8 кл. |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (20 ч) | 2 | 4 | 12 | 2 |
| Тема 1. Интерьер кухни, столовой | 2 | - | - | - |
| Тема 2. Интерьер жилого дома | - | 2 | - | - |
| Тема 3. Комнатные растения в интерьере | - | 2 | - | - |
| Тема 4. Растениеводство | - | - | 10 | - |
| Тема 5. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | - | - | 1 | - |
| Тема 6. Гигиена жилища | - | - | 1 | - |
| Тема 7. Инженерные коммуникации в доме | - | - | - | 1 |
| Тема 8. Водоснабжение и канализация в доме | - | - | - | 1 |
| Раздел «Электротехника» (18 ч) | 2 | - | 2 | 14 |
| Тема 1. Бытовые электроприборы | 2 | - | 2 | 4 |
| Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии | - | - | - | 9 |
| Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики | - | - | - | 1 |
| Раздел «Кулинария» (42 ч) | 14 | 14 | 14 | - |
| Тема 1. Санитария и гигиена на кухне | 1 | - | - | - |
| Тема 2. Физиология питания | 1 | - | - | - |
| Тема 3. Бутерброды и горячие напитки | 2 | - | - | - |
| Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | - | - | - |
| Тема 5. Блюда из овощей и фруктов | 4 | - | - | - |
| Тема 6. Блюда из яиц | 2 | - | - | - |
| Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | - | - | - |
| Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | - | 4 | - | - |
| Тема 9. Блюда из мяса | - | 4 | - | - |
| Тема 10. Блюда из птицы | - | 2 | 2 | - |
| Тема 11. Заправочные супы | - | 2 | - | - |
| Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | - | 2 | - | - |
| Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов | - | - | 2 | - |
| Тема 14. Изделия из жидкого теста | - | - | 2 | - |
| Тема 15. Виды теста и выпечки | - | - | 4 | - |
| Тема 16. Сладости, десерты, напитки | - | - | 2 | - |
| Тема 16. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | - | - | 2 | - |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (52 ч) | 22 | 22 | 28 | - |
| Тема 1. Свойства текстильных материалов | 4 | 2 | 4 | - |
| Тема 2. Конструирование швейных изделий | 4 | 4 | 2 | - |
| Тема 3. Швейная машина | 4 | 2 | 2 | - |
| Тема 4. Технология изготовления швейных изделий | 10 | 12 | 14 | - |
| Тема 3. Моделирование швейных изделий | - | 2 | 2 | - |
| Раздел «Художественные ремёсла» (24ч) | 8 | 8 | 8 | - |
| Тема 1. Декоративно-прикладное искусство | 2 | - | - | - |
| Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 2 | - | - | - |
| Тема 3. Лоскутное шитьё | 4 | - | - | - |
| Тема 4. Вязание крючком | - | 4 | 8 | - |
| Тема 5. Вязание спицами | - | 4 | - | - |
| Тема 6. Ручная роспись тканей | - | - | - | - |
| Тема 7. Вышивание | - | - | - | - |
| Раздел «Бюджет семьи» (8 ч) | - | - | - | 8 |
| Тема 1. Способы выявления потребностей семьи | - | - | - | 2 |
| Тема 2. Технология построения семейного бюджета. | - | - | - | 2 |
| Тема 3. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. | - | - | - | 2 |
| Тема 4. Технология ведения бизнеса. | - | - | - | 2 |
| Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (8 ч) | - | - | - | 8 |
| Тема 1. Профессиональное образование. | - | - | - | 2 |
| Тема 2. Внутренний мир человека профессиональное самоопределение. | - | - | - | 2 |
| Тема 3. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. | - | - | - | 2 |
| Тема 4. Мотивы выбора профессии. | - | - | - | 2 |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (58 ч) | 20 | 20 | 12 | 8 |
| Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность | 20 | 20 | 12 | 8 |
| Всего: 238 часа | 68 | 68 | 68 | 34 |

СОГЛАСОВАНО СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методического Заместитель директора по УР

объединения учителей технологии

от 28 августа 2018 года №1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Василенко Е.А.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Феоктистова О.В. 29 августа 20 18 года

Тема 1. Швейные материалы из химических волокон. Виды и свойства химических волокон. (4 ч)

*Теоретические сведения.* Технология производства химических волокон. Виды и свойства

тканей из искусственных и синтетических волокон. Виды прокладочных, утепляющих материалов. 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.*

Л/Р «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.»

Тема 2. Изготовление выкроек и раскрой изделия. (2 ч.).

Тема 3. Моделирование выкройки юбки. (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. Разметка выкройки на ткани. Подготовка деталей кроя к обработке.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

П/Р «Раскрой юбки».

Тема 4. Пошив изделия (14 ч.)

Швейная машина. Выполнение операций подшивания деталей. Регуляторы швейной машины. Устройство и установка машинной иглы. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине. Технологическая последовательность изготовления юбки. Выполнение ручных операций. (пошив изделия)

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою. 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.*

П/Р «Устранение дефектов машинной строчки».

П/Р «Применение приспособлений к швейной машине.»

П/Р «Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.»

П/Р «Снятие мерок и построение чертежа юбки в натуральную величину.»

П/Р «Изготовление образцов ручных и машинных работ.»

П/Р «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.»

П/Р «Обработка складок.»

Л/Р « Первая примерка.»

П/Р «Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым

притачным поясом, нижнего среза.»

П/Р «Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.»

П/Р «Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.»

Раздел «Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком» (8 ч).

Тема 1. Материалы и инструменты для вязания крючком. Выдвижение идей для выполнения творческого задания(2 ч).

*Теоретические сведения.* Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Условные обозначения. Схемы для вязания.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

П/Р «Изготовление схем для вязания крючком».

Тема 2. Основные виды петель и приемы их выполнения. Освоение приемов вязания крючком. (2 ч).

*Теоретические сведения.* Основные виды петель и приемы их выполнения: начальная и воздушная петли, цепочка из воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с одним, двумя, тремя накидами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

П/Р «Выполнение образцов вязания крючком.»

Тема 3. Вязание полотна рядами. Плотное и ажурное вязание по кругу. Закрепление вязания (2 ч)

*Теоретические сведение.* Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель: под обе стенки петли, под переднюю стенку, под заднюю стенку. Плотность вязания. Закрепление вязания. Выполнение основного кольца. Вязание по спирали и кругами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

П/Р «Выполнение образцов вязания крючком»

П/Р «Выполнение образцов плотного и ажурного вязания крючком по кругу »

Тема 4. Изготовление декоративных изделий. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовление швейных изделий.

Л/Р «Расчет количества петель для вязания. »

П/Р «Вязание изделий: шарф, шапка, салфетка, прихватка, игрушка».

Раздел «Проектная деятельность» (10 часов).

Тема 1. Выбор идей и ее обоснование. Подбор материалов. Осознание нужд и проблем. (2 ч.)

Тема 2. Выбор материалов. Планирование работы. Разработка технологической карты. Изготовление выкроек-лекал. (2 ч).

Тема 3. Разметка, раскрой изделия, перевод рисунка. Изготовление изделия. Окончательная отделка изделия. Презентация изделия. (6 ч.)

Раздел «Кулинария» (6 ч).

Тема 1. Значение мяса в питании человека. Технология приготовления мясных блюд. Подача их к столу. Приготовление мяса. Правила техники безопасности. (2 ч).

*Теоретические сведения.* Значение мяса в питании человека. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Механическая обработка мяса. Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд, подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

П/Р «Приготовление блюд из мяса».

Тема 3. Значение сладких блюд в питании человека. Влияние технологии обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Приготовление сладких блюд. Сервировка стола. (2 ч)

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

П/Р «Приготовление сладких блюд и напитков.»

П/Р «Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.»

П/Р «Сервировка сладкого стола.»

Л/Р «Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.»

Раздел «Технология ведения дома.» (4 ч.).

Тема 1. Уход за одеждой и обувью. (2 ч).

*Теоретические сведения*. Уход за одеждой из искусственных, синтетических, шерстяных и шелковых тканей. Ремонт одежды декоративной заплаткой. Правила техники безопасности при выполнении работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

П/Р «Выполнение ремонта швейного изделия декоративной заплаткой»

П/Р «Пришивание фурнитуры».

Тема 2. Интерьер жилого помещения. Комнатные растения в интерьере (2 ч).

Теоретические cведения. Роль комнатных растений в жизни человека и в создании интерьера. Уход за комнатными растениями. Размножение комнатных растений: семенами, отрезками стебля, черенками, прививками, делением куста. Посуда для цветов. Разновидности комнатных растений. Требования к размещению комнатных растений. Комнатные растения в интерьере: одиночные растения, композиции, комнатный садик, террариум. Размещение комнатных растений: на стене, полу, подоконнике, подвешивание к потолку.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

П/Р «Уход за комнатными растениями в кабинете технологии.»

Раздел «Растениеводство» (8 ч).

Тема 1. Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных растений. (2 ч).

Тема 2. Размножение ягодных растений. Ягодные культуры, посадка и уход (2 ч.)

Тема 3. Классификация и характеристика плодовых растений. (2 ч).

Тема 4. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. (2 ч).

8 класс.(34 часа, 1 час в неделю).

Раздел «Введение (2 ч).

Тема 1. Цели и задачи изучения курса. Правила безопасности труда. Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. 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. Защита проекта.

Раздел «Кулинария». (10 ч)

Тема 1. Блюда из птицы (2 ч).

*Теоретические сведения.* Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Л/Р «Определение качества птицы».

Тема 2. Приготовление блюд из домашней птицы.

*Теоретические сведения.* Рецепты приготовления блюд из домашней птицы, особенности тепловой обработки птиц. Оформление готовых блюд из птицы.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

П/Р «Приготовление блюда из домашней птицы и ее оформление.»

Тема 3. Сервировка стола (2 ч).

*Теоретические сведения.* Понятие закуски, десерта. Сервировка стола к обеду (будни, праздники). Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Л/Р «Составление меню праздничного обеда»

Тема 4. Праздничный семейный обед (2 ч).

Защита проектов «Праздничный семейный обед».

Тема 5. Заготовка продуктов (2 ч).

*Теоретические сведения*. Способы консервирования фруктов и ягод, бланширование фруктов. Приготовление сахарного сиропа. Стерилизация и укопорка банок с компотом.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

П/Р «Консервирование фруктов - компот».

Раздел «Создание изделий из текстильных и шерстяных ниток» (8 ч).

Тема 1. Вязание на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Правила начала вязания. (2 ч)

*Теоретические сведения.* Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Виды спиц по виду их использования. Чтение схем для вязания, условные обозначения.

Лабораторно-практические и практические работы.

П/Р «Составление схемы для вязания».

Тема 2. Технология выполнения простых петель (2 ч).

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лице­вых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда, прибавление, убавление петель. 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.

П/Р «Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.»

Тема 3. Изготовление изделия (2 ч).

Защита творческого проекта.

Тема 4. Художественная роспись(2 ч).

*Теоретические сведения.* Техника росписи ткани «холодный батик».

Лабораторно-практические и практические работы.

П/Р «Изготовление сувенира в технике «холодный батик».

Раздел «Технологии ведения дома» (8 ч)

Тема 1. Экология жилища (4 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. 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.*

П/Р «Ознакомление с системой тепло- и водоснабжения и канализацией в школе».

Л/Р «Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)»

Л/Р «Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.»

Тема 2. Ремонт помещений. Характеристика ремонта помещений и отделки жилых помещений (4 ч).

*Теоретические сведения.* Понятие технологий ремонта жилого помещения, технологий нанесения на подготовленные поверхности красок, наклейка обоев. Подбор материалов по каталогам. Понятие эскиз жилой комнаты.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

П/Р «Выполнение эскиза жилой комнаты.»

Раздел «Бюджет семьи» (4 ч)

Тема 1. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. (2 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.

Тема 2. Анализ потребительских качеств товаров и услуг (2 ч).

*Теоретические сведения.* 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. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Л/Р «Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи.»

П/Р «Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.»

Л/Р «Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.»

Раздел «Электротехнические работы.» (4 ч)

Тема 1. Электротехнические устройства. (2 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. 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. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

Тема 2. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека(2 ч).

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Л/Р «Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.»

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (6 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.*

Л/Р «Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.»

Тема 2. Пути получения профессионального образования (4 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. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Л/Р «Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.»

Л/Р «Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| СОГЛАСОВАНО  Протокол заседания методического объединения учителей технологии  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года № 1  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | СОГЛАСОВАНО  Заместитель директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года |

Тема 2. Черчение и графика. Понятие конструкторской и технологической документации. Выполнение чертежей, эскизов деталей и изделий.(2 ч).

*Теоретические сведения.* Понятие о конструкторской и технологической документации, деятельности дизайнера по костюмам, художников-стилистов, конструкторов. Процессы технологического этапа: раскрой ткани, модификация деталей, корректировка, сборка изделия придание ей окончательной формы.