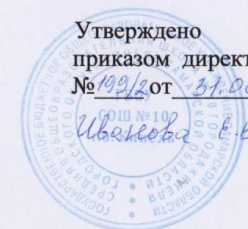


Принято
на заседании МО
протокол № 1
28 08 2018 г.

Проверено
зам директора по УВР
Шалужина
28 08 2018 г.

Утверждено
приказом директора
№ 199/2 от 31.08 2018 г.
Швалова Е. В. Швалова



Рабочая программа основного общего образования по ТЕХНОЛОГИИ

Уровень: базовый

Пояснительная записка к рабочей программе по технологии (девочки) 5-8 класс базовый уровень

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов основной школы разработана на основе:

1. Федерального Государственного образовательного стандарта общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ №1897 от 17.12.2010 года (в ред. от 31.12.2015);
2. Примерной образовательной программы основного общего образования (в ред. от 28.10.2015);
3. Основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ СОШ №10 г.о.Кинель.
4. Учебного плана ГБОУ СОШ №10 г.о.Кинель
5. Рабочей программы «Технология» 5-8 классы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица- Вентана Граф, 2015 г.;

Для реализации программы используются учебники:

1. Технология 5-8 классы./ Синица Н.В., Симоненко В.Д.-М.: «Вентана-Граф», 2018г.
2. Технология 8 класс. Н.В.Матяш- Вента-Граф, 2018г.

Место курса в учебном плане

Класс	5	6	7	8	Итого
Количество часов в неделю	2	2	1	1	6
Количество часов в год	68	68	34	34	204

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В СИСТЕМЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

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

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций. В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни

и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук. Программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

ЦЕННОСТНЫЕ ОРИЕНТИРЫ СОДЕРЖАНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

В результате обучения учащиеся овладеют:

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- назначением и технологическими свойствами материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

- значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.

МЕСТО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю и 7, 8 классах по 34 часа, из расчета 1 учебный час в неделю. Кроме того, дополнительное время для обучения технологии может быть выделено из регионального компонента и компонента образовательного учреждения для организации предпрофильной подготовки и занятий по профессиональному самоопределению. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счет резерва времени в базисном учебном (образовательном) плане.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДМЕТА

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии, технологии животноводства). В данной рабочей программе изложено основное направление технологии – «Технологии ведения дома», в рамках которой изучается учебный предмет.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

При изучении учебного курса «Технология» используются связи данной дисциплины с другими предметами учебного плана. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Наименование учебного предмета	Технология
Биология	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства
География	Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства

Наименование учебного предмета	Технология
История	Культура поведения за столом. Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. Бытовая швейная машина. История создания изделий из лоскута
Физика	Производство текстильных волокон. Ткацкие переплетения. Основные характеристики ткани. Влажно-тепловая обработка ткани
Изобразительное искусство	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
Математика	Изготовление выкройки шаблонов для лоскутного шитья. Практическая работа «Построение чертежа изделия в масштабе»
Экология	Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей. Эстетика и экология жилища
Черчение	Изготовление выкроек

Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует образовательной программе школы. Учебный курс построен с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательного учреждения. Особенностью программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьер кухни, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

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 четырех разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла», а к концу учебного года – комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Практическая работа над проектом проводится параллельно с изучением темы, совпадающей с темой проекта. Содержание раздела «Электротехника» постигается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства», содержание раздела «Художественные ремесла» включено в раздел «Создание изделий из текстильных материалов». Процесс изучения курса «Технология» в 5 классе начинается с занятия, посвященного общим вопросам техники безопасности и охраны труда, и занятий с введением творческой, проектной деятельности. Это связано со знакомством с новым кабинетом технологии – мастерской. Вследствие недостаточно сформированных умений у учащихся начальной школы по использованию швейного

оборудования, практических навыков при работе на швейной машине увеличено количество часов на изучение раздела «Создание изделий из текстильных материалов».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые проекты. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Порядок изучения тем – творческий подход педагога.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, исследования.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Инструментарий для оценивания результатов:

- тесты;
- практические работы;
- творческие проектные работы;
- лабораторные работы.

Программа решает и **общие задачи трудового воспитания и обучения:**

– формирование общей культуры личности: навыки общения, правила этикета, приема пищи, сервировки стола и т. д.;

– подготовка к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;

– раскрытие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;

– воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда, бережного отношения к природе;

– ознакомление с общими научными основами и организационно-экономическими принципами современного производства;

– формирование специальных умений, технологических и элементарных экономических знаний по технологии и изготовлению одежды, изделий декоративно-прикладного творчества.

Содержание программы направлено на выявление и развитие способностей обучающихся в различных видах декоративно-прикладного искусства: вышивка, лоскутное шитье, вязание, кружевоплетение, ковроткачество, роспись по дереву и ткани. Изучение тем программы «Изготовление выкроек» и «Раскрой швейного изделия» дает общее представление как о русском народном костюме, так и о современных швейных изделиях: салфетка, подушка для стула, фартук, юбка, сарафан, топ. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Обучающиеся стараются соблюдать экономические требования в отношении рационального расходования материалов и утилизации отходов.

При изучении темы «Лоскутное шитье» наряду с практическими умениями обучающиеся приобретают знания об образе жизни наших предков. Все это связывает художественное прошлое с настоящим и будущим русского народа.

В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение и навыки бесконфликтного делового общения. В процессе выполнения лабораторных и практических работ воспитывается культура труда: обучающиеся 5 класса учатся планировать свою работу, правильно пользоваться инструментами, оборудованием, выполнять работу тщательно, аккуратно, с соблюдением требований безопасности, оказывать друг другу товарищескую взаимопомощь.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но в каждом из них раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что оказывает благотворное влияние на дальнейшее обучение и будет способствовать осознанному выбору профессии.

В рабочей программе представлено следующее распределение часов на изучение разделов курса, примерное количество часов для выполнения учащимися самостоятельных заданий, практических и лабораторных работ:

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»

Изучение технологии обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома». 2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. 3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда. 4. Осознание необходимости общественно полезного труда. 5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
Метапредметные	<ol style="list-style-type: none"> 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники. 2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук. 3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности. 4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда. 5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой. 6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП
Предметные в сфере	
а) познавательной деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда.

	<p>2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла».</p> <p>3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда</p>
б) мотивационной	<p>1. Оценивание своей способности и готовности к труду.</p> <p>2. Осознание ответственности за качество результатов труда.</p> <p>3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ.</p> <p>4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ</p>
в) трудовой	<p>1. Планирование технологического процесса.</p> <p>2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности.</p> <p>3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены.</p> <p>4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов</p>
г) физиолого-психологической	<p>1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов.</p> <p>2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.</p> <p>3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований.</p> <p>4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности</p>
д) эстетической	<p>1. Знание основ дизайнерского проектирования изделия.</p> <p>2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ</p>
е) коммуникативной	<p>1. Формирование навыков работы в группе для выполнения проекта.</p> <p>2. Умение провести презентацию и защиту проекта, изделия, продукта труда.</p> <p>3. Умение разработать варианты рекламных образцов</p>

Распределение часов программы по технологии по годам обучения

5-8 классы

Разделы	Количество часов			
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс

Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	1	2	1	1
Кулинария	14	12	8	5
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36	22	6	5
Технология ведения дома	4	5	13	19
Электротехнические работы	2	2	2	-
Творческие проектные работы	6	15	5	5
Дизайн пришкольного участка	6	10	3	-
Итого:	68	68	34	34

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Раздел «Кулинария».

Обучающийся научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, бутерброды, горячие напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Получит возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».

Обучающийся научится:

- находить в учебной литературе и сети Интернет сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Получит возможность научиться:

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

Раздел «Технология ведения дома».

Обучающийся научится:

- рационально размещать оборудование кухни ухаживать за ним; создавать интерьер кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований; отделять интерьер тканями, росписью, резьбой по дереву;

Получит возможность научиться:

- чистить посуду; поддерживать чистоту в жилых помещениях; размещать оборудование кухни; создавать интерьер кухни.

Раздел «Электротехнические работы».

Обучающийся научится:

- правилам безопасной работы; рациональное планирование расходов; распознавать назначение и виды электрических источников света;

Получит возможность научиться:

- организовывать рабочее место для выполнения электромонтажных работ; соблюдать правила ТБ; использовать приобретённые знания в повседневной жизни для безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов.

Раздел «Современное производство и профессиональное обучение».

Обучающийся научится:

- разбираться в сферах и отраслях современного производства; *знать о профессиональном делении работников;*

Получит возможность научиться:

- анализировать структуру предприятия; находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования; определять факторы, влияющие на уровень оплаты труда; использовать приобретённые знания в практической деятельности для выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Раздел «Творческие проектные работы».

Обучающийся 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.

Получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Дизайн пришкольного участка».

Обучающийся научится:

- основным понятиям ландшафта; пропорциональной и композиционной зависимости растений; распознавать типы почв, плодородие земли; применять правила ТБ при работе на пришкольном участке;

Получит возможность научиться:

- выполнять эскиз задуманного ландшафта; уметь подбирать цветочные культуры для клумбы; применять средства защиты от эрозии почвы; составлять план трудовой деятельности.

Планируемые предметные результаты освоения конкретного учебного предмета «Технология»:

Класс	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
5	Правила внутреннего распорядка, техники безопасности.	Соблюдать правила ТБ.
	Безопасные приёмы работы, способы оказания первой помощи.	Соблюдать правила санитарии и гигиены в быту.
	Общие сведения о роли витаминов в обмене веществ.	Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребности организма в белках, углеводах, жирах.
	Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления.	Нарезать продукты и оформлять бутерброды (эстетично); соблюдать правила ТБ.
	Способы определения свежести яиц, использование в кулинарии, способы хранения.	Определять свежесть яиц и готовить блюда из них; правила ТБ.
	Пищевую ценность овощей, технологию приготовления блюд из них; ТБ.	Приготавливать блюда из овощей.
	Правила этикета.	Складывать тканевые и бумажные

		салфетки различными способами.
	Роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки, условия и сроки хранения.	Закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи.
	Особенности выполнения узелкового батика.	Подбирать инструменты и приспособления для росписи узелкового батика.
	Правила ТБ, технологию выполнения узелкового батика.	Применять технологию выполнения узелкового батика.
	Технологию приготовления раствора из натуральных компонентов.	Формировать ткань для получения рисунка.
	Правила ТБ.	Понимать красоту и выполнять её своими руками.
		Различать виды пластмасс, подбирать их по назначению; обосновывать функциональные качества изготовления изделия.
	Правила ТБ.	Использовать приёмы работы с пластмассой и дополнительными материалами.
	Способы соединения и оформления изделия.	Контролировать последовательность сборки деталей изделия.
	Классификацию текстильных волокон, свойства нитей основы и утка.	Определять лицевую и изнаночную сторону ткани, выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий.
	Правила ТБ, устройство отдельных узлов швейных машин.	Различать виды машин по назначению.
	Правила подготовки швейной машины к работе, ТБ.	Заправлять верхнюю и нижнюю нить, намотать нить на шпульку.
	Последовательность выполнения машинной строчки.	Выполнять машинные швы и читать обозначения.
	Терминологию ВТО.	Организовать рабочее место и выполнять краевые швы.
	Правила снятия мерок.	Записывать измерения мерок.

	Несложные приёмы моделирования, правила подготовки выкройки к раскрою.	Выполнять экономную раскладку выкройки и раскрой ткани с учётом направления долевой нити, ТБ.
	Терминологию и технологию выполнения швейных операций.	Терминологию и технологию выполнения швейных операций.
	Последовательность обработки кармана.	Обрабатывать карман и соединять его с изделием.
	Технологию обработки срезов изделия, правила ТБ.	Обрабатывать срезы деталей изделия; соблюдать правила ТБ.
	Технологию обработки пояса; критерии оценки качества изделия.	Соединять пояс с фартуком; соблюдать правила ТБ.
	Способы отделки интерьера.	Чистить посуду; поддерживать чистоту в жилых помещениях; размещать оборудование кухни; создавать интерьер кухни.
	Способы удаления пятен с одежды, способы ухода за обувью.	Применять на практике полученные знания по теме.
	Правила безопасной работы.	Организовывать рабочее место для выполнения электромонтажных работ; соблюдать правила ТБ.
	Этапы и требования к выполнению творческого проекта.	Обосновывать выбор проектируемого изделия.
	Знать выбранную технику выполнения.	Выполнять её с учётом технологических требований.
	Критерии защиты проекта.	Разработать рекламный проспект, оценить выполненную работу и защитить её.
	Основные понятия ландшафта.	Выполнить эскиз задуманного ландшафта.
	Знать пропорциональную и композиционную зависимость растений.	Подбирать цветочные культуры для клумбы.
6	Правила ТБ.	Соблюдать правила ТБ.
	Значение питания для человека, роль и значение минеральных солей.	Работать с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных

		продуктах; рассчитывать суточную потребность минеральных солей.
	Виды бактериальных культур, значение молочных продуктов в питании человека; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни.	Готовить молочный суп; определять качество молока.
	Пищевая ценность рыбы, условия хранения, технологию разделки рыбы.	Пищевая ценность рыбы, условия хранения, технологию разделки рыбы.
	Технологию приготовления блюда.	Приготавливать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
	Технологию выпечки блинчиков и приготовление компота.	Приготавливать блюда из жидкого теста, а также сладких напитков (компота, киселя).
	Расчёт количества и состава продуктов для похода и условия их сохранения.	Соблюдать правила гигиены, санитарии, пожарной безопасности; обеззараживать воду из природных источников; освоить технологию приготовления обеда в походных условиях.
	Способы заготовки продуктов на зиму.	Заготавливать капусту способом квашения.
	Историю художественных ремёсел.	Применять приёмы стилизации реальных форм.
	Основы композиции; гамму красок.	Выполнять эскиз с учётом композиционного решения; работать с резервом.
	Технологическую последовательность изготовления изделия.	Изготовить изделие в технике художественной росписи.
	Способы оформления изделия.	Рекламирывать и защищать готовое изделие.
	Виды пластмасс, подбирать их по назначению.	Разрабатывать эскиз.
	Технологию выбранного изделия с соблюдением правил ТБ.	Работать с пластмассой и дополнительными материалами.

Последовательность изготовления изделия.	Выполнять пооперационный контроль.
Правила художественного оформления.	Защищать творческий проект.
Способы получения натуральных волокон животного происхождения, свойства натуральных волокон.	Выполнять саржевое и атласное переплетения.
Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины; определять неполадки.	Регулировать качество машинной строчки; соблюдать правила ТБ.
Условные обозначения на кинематических схемах зубчатых передач.	Ухаживать за швейной машиной; читать кинематическую схему; соблюдать правила ТБ.
Правила выполнения и оформления проекта.	Разрабатывать идеи и варианты, анализировать и выбирать согласно требованиям приемлемый вариант.
Последовательность изготовления изделия.	Правильно подбирать соответствующие материалы, инструменты и приспособления, осуществлять дизайн-анализ изделия.
Эргонометрические требования.	Последовательно выполнять изделие с закреплением ТБ.
Роль экологического обоснования проекта.	Рассчитывать себестоимость изделия, подбирать, проводить заключительную отделку изделия.
Правила защиты проекта.	Обосновывать необходимость предлагаемого проекта.
Экологические требования к жилищу.	Определять композицию, пропорцию в современном интерьере; выбирать способы графического отображения объекта или процесс.
Способы ухода за обувью.	Проводить ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным способом; соблюдать правила ТБ во время практической работы.
Правила электробезопасности.	Оказывать первую помощь при

		поражении электрическим током; соблюдать правила ТБ.
	Условные графические изображения элементов электрических цепей на электрических схемах.	Подключать провода к вилке.
	Виды почвы на пришкольном участке; правила ТБ.	Применять правила ТБ при работе на пришкольном участке.
	Типы почв, плодородие почвы.	Применять средства защиты от эрозии почвы
	Технологию выращивания цветочно-декоративных культур; правила ТБ.	Определять сроки посадки.
	Неблагоприятные факторы региона; правила ТБ.	Определять способы борьбы с вредителями растений.
	Правила ухода за цветочно-декоративными культурами.	Ухаживать за wybranными культурами.
7	Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских.	
	Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.	Определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам.
	Состав различных видов теста; отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоёного и песочного теста.	Уметь оформлять праздничную выпечку.
	Технологию приготовления вареников, правила ТБ.	Определять степень готовности блюда.
	Способы приготовления бисквитного теста; правила ТБ.	Готовить праздничный пирог.
	Способы приготовления песочного теста.	Оформить изделие из песочного теста.
	Технологию приготовления непечёных кондитерских изделий.	Оформлять готовое блюдо.
	Технологию приготовления сладких	Приготовить и подать к столу

	блюд.	яблочный мусс.
	Способы приготовления варенья.	Соблюдать технику безопасности при работе с горячими жидкостями.
	Краткие сведения из истории старинного рукоделия.	Выбирать материалы и фурнитуру для проектного изделия.
	Технику, порядок выполнения изделия.	Переводить рисунок на фольгу.
	Композиционный характер составляющих рисунка.	Использовать природный материал.
	Способы оформления изделия.	Ухаживать за готовым изделием.
	Историю техники плетения тесьмой.	Читать схемы, умело применять инструменты и материалы.
	Технику, порядок выполнения изделия.	Составлять и читать схему плетения.
	Технологию выполнения изделия.	Использовать схему образца в технологической последовательности изготовления изделия.
	Правила подбора фурнитуры в соответствии с назначением.	Определять композиционную зависимость элементов изделия в художественном оформлении.
	Классификацию и символику волокон.	Определять переплетение, вид ткани с учётом ухода за ней.
	Устройство и назначение приспособлений к швейной машине.	Определять приспособления по назначению.
	Типы механических устройств, их схематическое обозначение.	Читать условные обозначения элементов на схеме.
	Разновидности современных приборов для создания микроклимата в доме.	Пользоваться приборами.
	Влияние комнатных растений на микроклимат в жилище.	Ухаживать за комнатными растениями.
	Пути экономии электрической энергии.	Пользоваться электроосветительными приборами.
	Основные виды автоматических	Читать простейшие схемы.

	устройств.	
	Правила безопасного поведения.	Применять средства защиты от воздействия электроприборов.
	Правила выполнения и оформления проекта.	Разрабатывать дизайнерскую задачу, проводить анализ.
	Технологические особенности выполнения изделия.	Подбирать материалы и инструменты, цветовую гамму; выполнять эскиз изделия; соблюдать правила ТБ.
	Технологическую последовательность выполнения работы.	Последовательно выполнять изделие; соблюдать правила выполнения ВТО.
	Основные технологические понятия.	Рассчитывать стоимость изделия; проводить самоанализ.
		Обосновать целесообразность предлагаемого изделия; провести презентацию изделия.
	Сущность составления плана, ассортимент растений.	Составлять план благоустройства пришкольного участка.
	Понятие сорта, агротехники культур и способы их выращивания.	Определять сроки посадки растений.
	Неблагоприятные факторы региона, способы борьбы с вредителями растений.	Опрыскивать культурные растения для защиты их от вредителей и болезней.
	О культуре труда на уроках технологии.	Составлять план трудовой деятельности.
8	Правила ТБ.	Соблюдать правила ТБ на практических занятиях
	Первичную и тепловую обработку кур; сроки и способы хранения пищевых продуктов.	Соблюдать правила ТБ на практических занятиях
	Способы определения готовности блюд.	Разделять птицу и оформлять готовое блюдо; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности для приготовления блюд.

Способы подачи готовых блюд к столу; правила этикета.	Пользоваться столовыми приборами; соблюдать правила приёма гостей и культуру поведения за столом; выполнить расчёт стоимости продуктов, меню.
Технологию консервирования; правила техники безопасности.	Определять преимущества и недостатки консервирования пастеризацией; подготавливать банки и крышки для консервирования; соблюдать правила ТБ.
Технологию стерилизации в домашних условиях.	Делать расчёт концентрации сиропа; бланшировать фрукты перед консервированием; соблюдать правила хранения пищевых продуктов.
Современные направления декорирования, правила по ТБ.	Декорировать изделия в технике «декупаж»; подбирать материал и цветовую гамму; оценивать свою деятельность, ориентируясь на поставленные цели.
Основные приёмы выполнения декорирования изделия, ТБ.	Выполнять требования, предъявляемые к готовому изделию
Основные этапы выполнения изделия.	Закреплять фрагменты салфетки на заготовке изделия.
Технологию окончательной обработки изделия.	Ухаживать за готовыми изделиями.
Свойства синтетических тканей.	Определять вид ткани сложных структур, синтетические и искусственные нити в тканях; сравнивать прочность ниток из различных волокон.
Этапы выполнения творческого проекта; технологические понятия.	Ставить дизайнерские задачи; выбирать способ графического отображения объекта или процесса.
Технологию проектируемого изделия.	Подбирать материалы и инструменты.
Последовательность изготовления изделия.	Последовательно выполнять изделие.

Экономическую и экологическую сущность проектируемого изделия.	Рассчитывать себестоимость изделия.
Формы защиты проекта и требования к ним.	Обосновать целесообразность предлагаемого изделия
Влияние применяемых материалов на экологическую среду.	Подбирать строительные материалы по каталогу; планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования.
Элементы декора.	Разработать эскиз декоративного украшения интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению.
Правила эксплуатации системы тепло- и водоснабжения, канализации.	Определять причины протечек в карманах, вентилях и сливных бачках канализации.
Виды санитарно-гигиенического оборудования.	Пользоваться Интернетом.
Рациональное планирование расходов.	Определять возможности семейного бюджета, виды расходов семьи.
Доходную и расходную части бюджета семьи.	Рациональное планирование расходов.
Основные источники информации о товарах.	Определять положительные и отрицательные потребительские качества вещей; анализировать сертификат соответствия на купленный товар.
Права потребителей и способы их защиты.	Пользоваться сборниками законов РФ по защите прав потребителей.
Общие сведения об электротехнических устройствах и пути экономии электроэнергии.	Проводить расчёт электроэнергии; определять расход и стоимость электрической энергии и пути её экономии.
Назначение и виды электрических источников света.	Использовать приобретённые знания в повседневной жизни для безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов.
Сферы современного производства.	Анализировать структуру

		предприятия; находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования.
	О профессиональном делении работников.	Определять факторы, влияющие на уровень оплаты труда; использовать приобретённые знания в практической деятельности для выбора пути продолжения образования или трудоустройства.
	О роли профессии в жизни человека.	Находить источники информации о профессиональном образовании.
	О роли качеств личности в профессиональной ориентации.	Находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.
	Элементы декоративного оформления пришкольного участка.	Использовать элементы декоративного оформления участка.
	Основные стили садово-паркового искусства.	Подбирать растения для газонов.
	Основные особенности ландшафтного стиля.	Определять стилевые формы ландшафта для озеленения пришкольного участка.
	Особенности фитодизайна.	Разрабатывать и представлять в виде эскиза план размещения культур на пришкольном участке.

Содержание учебного предмета, курса с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности:

Класс	Название главы	Формы организации учебных занятий	Основные виды учебной деятельности
5-8 класс	Введение	Урок первичного предъявления новых знаний или УУД Урок формирования первоначальных предметных навыков и УУД, овладения новыми	Фронтальная работа Индивидуальная самостоятельная работа Повторение и обобщение изученного материала Мультимедийные

		предметными умениями	презентации
Кулинария	Урок первичного предъявления новых знаний или УУД Урок формирования первоначальных предметных навыков и УУД, овладения новыми предметными умениями Урок повторения предметных ЗУНов или закрепления УУД		Фронтальная работа Индивидуальная самостоятельная работа Отработка умений и навыков, взаимопроверка
Создание изделий из текстильных поделочных материалов	Урок формирования первоначальных предметных навыков и УУД, овладения новыми предметными умениями Контрольный урок Коррекционный урок		Фронтальная работа Индивидуальная самостоятельная работа Групповая самостоятельная работа Мультимедийные презентации
Технологии ведения дома	Урок первичного предъявления новых знаний или УУД Урок формирования первоначальных предметных навыков и УУД, овладения новыми предметными умениями Урок обобщения и систематизации предметных ЗУНов, универсальных действий Контрольный урок Коррекционный урок		Фронтальная работа Индивидуальная самостоятельная работа Групповая самостоятельная работа Мультимедийные презентации
Электротехнические работы	Урок первичного предъявления новых знаний или УУД Урок формирования первоначальных предметных навыков и УУД, овладения новыми предметными умениями Урок обобщения и систематизации предметных ЗУНов, универсальных действий Проблемный урок Контрольный урок Коррекционный урок		Фронтальная работа Индивидуальная самостоятельная работа Групповая самостоятельная работа Мультимедийные презентации
Современное производство и профессиональное	Урок первичного предъявления новых знаний или УУД		Фронтальная работа Индивидуальная самостоятельная работа

	образование	Урок формирования первоначальных предметных навыков и УУД, овладения новыми предметными умениями Урок обобщения и систематизации предметных ЗУНов, универсальных действий	Групповая самостоятельная работа Мультимедийные презентации
	Творческие проектные работы	Урок первичного предъявления новых знаний или УУД Урок формирования первоначальных предметных навыков и УУД, овладения новыми предметными умениями Урок повторения предметных ЗУНов или закрепления УУД Контрольный урок Коррекционный урок	Фронтальная работа Индивидуальная самостоятельная работа Групповая самостоятельная работа Мультимедийные презентации
	Дизайн пришкольного участка	Урок первичного предъявления новых знаний или УУД Урок формирования первоначальных предметных навыков и УУД, овладения новыми предметными умениями Урок повторения предметных ЗУНов или закрепления УУД Контрольный урок Коррекционный урок Комбинированный урок	Фронтальная работа Индивидуальная самостоятельная работа Групповая самостоятельная работа Мультимедийные презентации

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 5 КЛАСС

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

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

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Приведение помещения кухни в соответствие с

требованиями санитарии и гигиены. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах».

Тема. Физиология питания

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

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

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

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

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

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

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

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

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

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема. Свойства текстильных материалов

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Технологии ведения дома»

Тема. Интерьер кухни, столовой

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Раздел «Электротехнические работы»

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Творческие проектные работы»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

6 КЛАСС

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса

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

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

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

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Вязание крючком

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

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Тема. Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением

ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Технологии ведения дома»

Тема. Интерьер жилого дома

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

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

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

Тема. Комнатные растения в интерьере

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Творческие проектные работы»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

7 КЛАСС

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача

готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного или песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

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

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

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Тема. Ручная роспись тканей

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии ведения дома»

Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема. Гигиена жилища

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

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехнические работы»

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Творческие проектные работы»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

8 КЛАСС

Раздел «Технологии ведения дома»

Тема. Экология жилища

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

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема. Водоснабжение и канализация в доме

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

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

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

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

Тема. Бюджет семьи

Теоретические сведения. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Расходы на питание.

Предпринимательство. Маркетинг. Торговые символы, Накопления, сбережения, кредиты. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы Составление семейного бюджета. Оптимизация доходов и расходов. Составление меню. Расчет дохода по вкладам, ценным бумагам. Реклама товара. Определение по штрих-коду подлинности товара. Анализ покупок. Предпринимательство в семье.

Раздел «Электротехнические работы»

Тема. Бытовые электроприборы

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема. Электромонтажные и сборочные технологии

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока.

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

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование»

Тема. Сферы производства и разделение труда

Теоретические сведения Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Оплата труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы Анализ структуры предприятия. Анализ профессионального деления

работников предприятия. Расчет заработной платы

Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера

Теоретические сведения Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы

Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качеств личности.

Раздел «Творческие проектные работы»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе.
Составные части годового творческого проекта восьмиклассников.

Практические работы

Темы творческих проектов по согласованию с обучающимися.