ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» 2
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 14
5 класс 14
6 класс 17
7 класс 21
8 класс 24
КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, 5 класс 27
КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, 6 класс 29
КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, 7 класс 31
КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, 8 класс 34

Рабочая программа разработана на основании п. 18.2.2. ФГОС ООО и требований к результатам освоения ООП ООО.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.

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

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», **планируемые предметные результаты освоения предмета** «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);

- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;

- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;,
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,

- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.
- называет и характеризует актуальные и перспективные медицинские технологии,
- называет и характеризует технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе,
- объясняет закономерности технологического развития цивилизации,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости,
- прогнозирует по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты,
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации,
- в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта,
- анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,

- анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда,
- получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,
- получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

5 класс

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

КУЛИНАРИЯ (18 ч)

Санитария и гигиена

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи

Бутерброды, горячие напитки

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов дляразличной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч)

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)

Элементы материаловедения.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы,

применяемые в декоративно-прикладном искусстве.Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Конструирование швейных изделий

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы.

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект «Фартук для работы на кухне»

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта. Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни. Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»

Традиционные виды рукоделия и декоративно - прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

6 класс

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ(2 ч)

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации

ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА(4 ч)

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, 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. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Изготовление макета оформления окон. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

КУЛИНАРИЯ (14 ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса

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. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Блюда из птицы

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. Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы

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. Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (26 Ч)

Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов

Конструирование швейных изделий

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. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование швейных изделий

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.Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговиц

Технология изготовления швейных изделий

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

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

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застежки проектного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (12 ч)

Вязание крючком

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.Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами

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.Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (8 Ч)

Цели и задачи проектной деятельности в 6 классе.Этапы выполнения проекта. Поисковый этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формирование 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, подсчет затрат на изготовление. Заключительный этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Защита проекта.

7 класс

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (6 ч)

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом.Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно- гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

Творческий проект «Умный дом»

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации.

Подготовка к защите и защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки.Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из теста

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе

теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста.Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста.Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность.Технология приготовления цукатов.Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей».Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд.Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.Разработка приглашения на торжество в редакторе Мюго$ой 'Л'огс!.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол»

Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)

Элементы материаловедения

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу.Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды

Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам).Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей

фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки).Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Швейные ручные работы

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.Изготовление образцов машинных швов.

Творческий проект «Праздничный наряд»

Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование.Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки.Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки.Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки.Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта.Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажнотепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия.

Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (18 ч)

Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка

Основные теоретические сведения Вышивка как один из древнейших видов декора- тивно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме * интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья.Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер).Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).Вышивка лентами: материалы, инструменты, при-способления. Приемы вышивки лентами.Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками»

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

8 класс

КУЛИНАРИЯ (12 ч)

Блюда национальной кухни

Традиции питания в русской кухне. Народные традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд кухни. Развитие современной кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд русской кухни. Правила техники безопасности. Приготовление блюд русской национальной кухни.

Заготовка продуктов

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА(4 ч)

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.Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей.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.Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА (16 ч)

Бюджет семьи. Доходы и расходы семьи. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Анализ потребностей членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Технология ведения бизнеса. Творческий проект по разделу «Семейная экономика».

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (10 ч)

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.

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.

ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (10 ч)

Сферы производства и разделение труда. Основные структурные подразделения производственного предприятия Профессиональное образование. Профессиональная карьера. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Оформление пояснительной записки. Алгоритм действий. Анализ предстоящей деятельности. Историческая справка. Анализ идей. Дизайн - анализ (выбор лучшей идеи). Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Выбор и обоснование идеи. Актуальность. Составные Творческий проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение»

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (16 ч)

Понятие о ручном вязании. Подготовка инструментов. Виды петель. Технология вязания. Особенности выполнения вязания по схеме. Профессия вязальщица.Выполнение образца в технике вязание крючком.Техника безопасности при работе крючком. Материалы и инструменты для вязания крючком. Подбор инструментов и приспособлений. Создание эскиза.Поиск и представление информации об истории возникновения вязания. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для реализации проекта. Творческий проект «Шарф для мамы». Защита творческого проекта.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, 5 класс

Количество часов: всего 68 час; в неделю 2 час.

Планирование составлено на основе авторской программы по технологии :Технология: программа: 5-8 классы/А. Т. Тищенко, Н.В.Синица.- М.: Вентана-Граф, 2014 .- 144 с. ФГОС,система «Алгоритм успеха»

Учебник: Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2015.- 192с.

№ п.п.	Тема раздела, урока	Количество часов
Оформление интерьера		4
1	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Правила поведения на рабочем месте. Вводное занятие	2
2	Интерьер и планировка кухни-столовой. Оборудование и его влияние на человека	2
Кулинария		18
3	Бытовые электроприборы на кухне.Санитария и гигиена на кухне.	2
4	Физиология питания.Витамины и их влияние на человека	2
5	Бутерброды и горячие напитки	2
6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
7	Блюда из сырых овощей и фруктов	2
8	Тепловая кулинарная обработка овощей	2
9	Блюда из яиц	2
10	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2
11	Творческий проект по разделу "Кулинария"	2
Создание изделий из текстильных материалов		28
12	Производство текстильных материалов	2

13	Свойства текстильных материалов	2
14	Конструирование швейных изделий	4
15	Раскрой швейного изделия	2
16	Швейные ручные работы	4
17	Подготовка швейной машины к работе	2
18	Приемы работы на швейной машине	2
19	Швейные машинные работы. Влажно - тепловая обработка.	2
20	Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника и нижней части фартука.	2
21	Творческий проект по разделу "Создание изделий из текстильных материалов " Обработка накладных карманов	2
22	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка	2
23	Защита творческого проекта	2
Художественные ремесла		18
24	Декоративно - прикладное искусство	2
25	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно прикладного искусства	2
26	Лоскутное шитьё (2ч.)	2
27	Технология изготовления лоскутного изделия	4
28	Творческий проект по разделу "Художественные ремесла"	6
29	Защита творческого проекта	2

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, 6 класс

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа.

Планирование составлено на основе авторской программы по технологии :Технология: программа: 5-8 классы/А. Т. Тищенко, Н.В.Синица.- М.: Вентана-Граф, 2014 .- 144 с. ФГОС,система «Алгоритм успеха».

Учебник: Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2016.- 192с.- (Приказ-253-от-31.03.2014 № 1.2.6.1.6.1)

№п/п	Тема урока	
Введение		2
1	Материалы и инструменты, требования к уроку технология. Т/Б при работе в кабинете технология. Курс информационной поддержки.Цели курса. Правила поведения в кабинете. Что такое предмет «технология»	2
Проектная деятельность		2
2	Проектная и исследовательская деятельность в 6 классе. Этапы выполнения проекта: (поисковый, технологический, аналитический)	2
Технологии домашнего хозяйства		4
3	Интерьер жилого дома. Знакомство с профессией дизайнер.Разработка интерьера комнаты для подростка	2
4	Комнатные растения в интерьере .Требования к содержанию растений	2
Кулинария		14
5	Блюда из рыбы и морепродуктов	2
6	Питательная ценность блюд из мяса	2
7	Блюда из птицыПриготовление простых блюд из птицы	2

8	Технология приготовления заправочных супов	2
9	Сервировка стола к обеду. Правила этикета. Парадный стол.	2
10	Приготовление обеда.Обобщение раздела кулинария.	2
11	Разработка творческого проекта «Приготовление воскресного обеда для всей семьи»	2
Создание изделий из текстильных материалов		28
12	Материаловедение. Изучение свойств текстильных химических волокон. Знакомство с профессией оператор на производстве волокон	2
13	Конструирование швейных изделий. Понятие о плечевой группе изделий.	2
14	Снятие мерок. Особенности построения чертежа	2
15	Построение чертежа ночной сорочки. Изготовление выкройки изделия в М1:4	2
16	Моделирование. Знакомство с профессией модельер-конструктор.Моделирование ночной сорочки	2
17	Изготовление выкройки изделия в натуральную величину.	2
18	Раскрой швейного изделия.	2
19	Швейная машина. Устройство иглы швейной машины. Дефекты машинной строчки. Неполадки швейной машины	2
20	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения деталей с клеевой подкладкой	2
21	Копировальные стежки и основные операции при ручных работах. Основные машинные операции	2
22	Последовательность технологии изготовления швейного изделия	4
23	Проведение примерки проектного изделия	2
24	Разработка творческого проекта «Наряд для сна»	2
Художественные ремесла		12

25	Вязание крючком.Основные приемы технологии вязания крючком	2
26	Вязаная цепочка. Составление композиции.	2
	Выполнение цветка	2
	Вязание спицами. Основные приемы вязания- лицевые петли	2
	Технология вязания спицами- изнаночная петля	2
	Выполнение вязки резинки	2
Технологии творческой и опытнической деятельности		8
	Разработка творческого проекта «Волшебный клубок»	6
	Защита проекта	2

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, 7 класс

Количество часов:Всего 68 часов; в неделю 2 часа.

Планирование составлено на основе авторской программы по технологии : Технология: программа: 5-8 классы/А. Т. Тищенко, Н.В.Синица.- М.: Вентана-Граф, 2014.- 144 с. ФГОС,система «Алгоритм успеха».

Учебник: Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2017.- 160с.

№п/п	Тема раздела, урока	Кол-во часов
Интерьер жилого дома		6
1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции	1
2	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки	1
3	Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта	2
4	Защита проекта «Умный дом»	2
Кулинария		16
5	Вводный инструктаж по ТБ, правила поведения на рабочем месте	2

6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2
7	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста, творога»	2
8	Изделия из пресного теста. Приготовление изделий из слоеного теста	2
9	Изделия из песочного теста Практическая работа «Приготовление изделий из слоеного и песочного теста»	2
10	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков»	2
11	Сервировка сладкого стола .Праздничный Этикет. Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол». Разработка меню	2
12	Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол»	2
Создание изделий из текстильных материалов		28
13	Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Практическая работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»	2
14	Конструирование поясной одежды. ПР «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия»	2
15	ПР «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4». ПР «Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам»	2
16	Моделирование поясной одежды. ПР «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном»	2
17	Швейные ручные работы. ПР «Изготовление образцов ручных швов». Техника безопасности при выполнении ручных работ	2
18	Технология машинных работ. ПР «Изготовление образцов машинных швов». Техника безопасности при выполнении машинных работ	2
19	Творческий проект «праздничный наряд». Обоснование проекта	2

20	Раскрой поясного швейного изделия. ПР «Раскрой поясного изделия»	2
21	Примерка поясного изделия, выявление дефектов. ПР «Дублирование деталей юбки»	2
22	ПР «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой - молнией»	2
23	ПР «обработка складок, вытачек»	2
24	ПР «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом» ПР «Обработка нижнего среза юбки»	2
25	Влажно – тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите	2
26	Защита проекта «праздничный наряд». Контроль и самооценка изделия	2
Художественные ремесла		18
27	Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков. ПР «Выполнение образцов швов»	2
28	Виды счетных швов. ПР «Выполнение образца вышивки швом крест»	2
29	Виды гладьевых швов. ПР «Выполнение образцов вышивки гладью»	2
30	Вышивка лентами. ПР «Выполнение образца вышивки лентами»	2
31	Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта. Разработка технологической карты.	6
32	Выполнение проекта. Подготовка проекта к защите.	2
33	Защита проекта «Подарок своими руками». Подведение итогов	2

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, 8 класс

Количество часов: Всего 68 часов; в неделю 2 часа.
Планирование составлено на основе авторской программы по технологии : Технология: программа: 5-8 классы/А. Т. Тищенко, Н.В.Синица.- М.: Вентана-Граф, 2014.- 144 с. ФГОС,система «Алгоритм успеха».

№ урока	Тема раздела, урока	Кол-во часов
Кулинария		12
1	Инструктаж по т/б и с/г требования. Физиология питания.	2
2	Заготовка продуктов. Маринование овощей.	2
3	Квашение ,рецепты. Соление овощей.	2
4	Русские народные традиции. Оформление праздничного стола	2
5	Национальные блюда. Приготовление национального блюда.	2
6	Проектные творческие работы. Защита проектов.	2
Технология ведения дома		4
7	Технологии домашнего хозяйства. Экология жилища	2
8	Водоснабжение и канализация в доме.Расход и стоимость холодной воды.	2
Семейная экономика		16
9	Бюджет семьи. Анализ потребностей членов семьи	2
10	Доходы и расходы семьи. Анализ потребностей членов семьи	2
11	Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг.	2
12	Технология ведения бизнеса. Планирование возможной предпринимательской деятельности	4

13	Технология ведения бизнеса	2
14	Творческий проект по разделу «Семейная экономика»	2
15	Защита творческого проекта	2
Электротехника		10
16	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Виды электронагревательных приборов.	2
17	Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	2
18	Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации	2
19	Электронные приборы. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения.	2
20	Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов	2
Технологии творческой и опытнической деятельности		10
21	Сферы производства и разделение труда.	2
22	Основные структурные подразделения производственного предприятия	2
	Профессиональное образование.Профессиональная карьера	2
	Творческий проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение»	2
	Защита творческого проекта	2
Художественные ремесла		16
23	Производство трикотажных материалов Вязание крючком. Инструменты и приспособления	2
24	Профессия вязальщица Составление эскиза Выполнение образца	4
25	История возникновения вязания Выполнение образца	2
26	Творческий проект «Шарф для мамы»	6
27	Защита творческого проекта	2