

**Пояснительная записка**

Настоящая рабочая программа по учебному предмету«Технология», «разработана для 5-8 классов МОУ Кренёвская СОШ .

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

**Программа комбинированного содержания и включает в себя:** Ин­дустриальные технологии», «Технологии ведения дома».Программа содержит разделы итемы в соответствии симеющимися социально-экономическими условиями и учебно-материальной базой,с учётом интересов,потребностей и индивидуальных способностей обучающихся.

Программа учебного предмета «Технология» составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта их трудовой деятельности.

Большое внимание обращается на обеспечение безопасности труда учащихся при выполнении технологических операций. Особое внимание обращается на соблюдение правил электробезопасности.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования меж предметных связей.Это связи с алгеб­рой и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкци­онных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов, приборов, видов современ­ных технологий; с историей и искусством при освоении тех­нологий традиционных промыслов.

**Методические материалы**

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.** Приоритетными методами являются -метод проектов.. При этом необходимо учитывать посильность объектов труда для учащихся соответствующего возраста. Практическая деятельность при обучении технологии включает в себя не только освоение и выполнение конкретных трудовых приемов, она подразумевает также включение учащихся в поисковую, исследовательскую, аналитическую деятельность, связанную с выполняемыми работами. Для каждой темы перечислены возможные и наиболее целесообразные с точки зрения реализации минимума содержания виды практической деятельности. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

**Цели изучения предмета «Технология»**

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

■ формирование представлений о составляющих техносферы представлений о составляющих техно сферы, современном производстве и распространённых в нём

Технологиях.

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

■ формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в

разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

■ овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов,

Механизмовмашин и способами управления отдельными видами бытовой техники,

■овладение обще трудовыми специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

■ развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторскихспособностей;

■ формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно исследовательской деятельности;

■ воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям раз личных профессий и результатам их тру да; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

■ профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованныхценностных ориентаций.

* **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**
* Программа по технологии составлена на основе примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов и программы по технологии А.Т. Тищенко, Н.В. Синица так как программы соответствуют федеральному стандарту второго поколения и дают возможность их реализации на базе школы.
* Обучение школьников технологии строится на основе ос­воения конкретных процессов преобразования и использова­ния материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. В данной программе изложено два основных направления технологии: «Ин­дустриальные технологии», «Технологии ведения дома».
* В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.
* Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:
* Программа предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:
* технологическая культура производства;
* распространенные технологии современного производ­ства;
* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование техни­ческой и технологической информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, пред­принимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор учащимися жиз­ненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* методы технической, творческой, проектной деятель­ности;
* история, перспективы и социальные последствия разви­тия технологии и техники.
* В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5–7 классах изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».
* По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.
* Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.
* В процессе обучения технологии учащиеся:
* познакомятся:
* с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
* с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
* с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
* с функциональными и стоимостными характеристика­ми предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
* с производительностью труда; реализацией продук­ции;
* с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
* с экологичностью технологий производства;
* с экологическими требованиями к технологиям произ­водства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
* с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механиз­мов, инструментов);
* с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производ­стве;
* овладеют:
* навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* навыками чтения и составления технической и техно­логической документации, измерения параметров технологи­ческого процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
* умением распознавать и оценивать свойства конструк­ционных и природных поделочных материалов;
* умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культу­ры труда;
* навыками организации рабочего места;
* умением соотносить с личными потребностями и осо­бенностями требования, предъявляемые различными массо­выми профессиями к подготовке и личным качествам чело­века.
* Общими во всех направлениях программы являются раз­делы «Технологии исследовательской и опытнической дея­тельности» и «Современное производство и профессиональное образование». Их содержание определяется соответствующими технологическими направлениями (индустриальные техноло­гии, технологии ведения дома).
* Каждый компонент программы включает в се­бя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанно­го с практическими работами, должно предваряться освоени­ем учащимися необходимого минимума теоретических сведе­ний с опорой на лабораторные исследования.
* В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану может даваться в конце каждого года обуче­ния. Вместе с тем методически возможно построение годово­го учебного плана занятий с введением творческой, проект­ной деятельности в учебный процесс с начала или с середи­ны учебного года. При организации творческой или проект­ной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).
* Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.
* Приоритетными методами являются упражнения, лабора­торно-практические, практические работы, выполнение про­ектов. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий.
* Для практических работ учитель в соответствии с имею­щимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей со­вокупности рекомендуемых в программе технологических опе­раций. При этом педагог должен учитывать посильность объ­екта труда для школьников соответствующего возраста, а так­же его общественную или личную ценность.
* Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включа­ют в себя обучение элементам семейной экономики, освое­ние некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-тех­нических работ. Соответствующие работы проводятся в фор­ме учебных упражнений. Для выполнения этих работ необхо­димо силами школы подготовить соответствующие учебные материалы.
* Для более глубокого освоения раздела орга­низована летняя технологическая практика школьников за счет времени, отводимого из компонента образовательно­го учреждения. Тематически практика может быть связана с ремонтом учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений и санитарно-техничес­ких коммуникаций, а именно: ремонт и окраска стен, столов, стульев, восстановление или замена кафельных или пласти­ковых покрытий, ремонт мебели, профилактика и ремонт санитарно-технических устройств, запорных механизмов и др.
* Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на осно­ве использования меж предметных связей. Это связи с алгеб­рой и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкци­онных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов, приборов, видов современ­ных технологий; с историей и искусством при освоении тех­нологий традиционных промыслов. При этом возможно про­ведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

**Место предмета «Технология в учебном плане**

Предмет «Технология» является необходимым компонен­том общего образования школьников. Его содержание предо­ставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительнос­ти. Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 238 часов для обязательного изучения технологии на ступени основного общего образования, в том числе:

* в 5 классе 68 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю.
* в 6 классе 68 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю.
* в 7 классе 68 учебных часа из расчета 2 учебных часа в неделю.
* в 8 классе 34 учебных часа из расчёта 1 учебный час

**Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

В результате обучения учащиеся овладеют:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эс­тетическими свойствами;
* 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;
* с назначением и технологическими свойствами матери­алов;
* с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* с видами, приемами и последовательностью выполне­ния технологических операций, влиянием различных техноло­гий обработки материалов и получения продукции на окру­жающую среду и здоровье человека;
* с профессиями и специальностями, связанными с об­работкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* со 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;
* применять конструкторскую и технологическую доку­ментацию;
* составлять последовательность выполнения технологи­ческих операций для изготовления изделия или выполнения работ;
* выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособ­лений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приемы труда и правила пользо­вания ручными инструментами, машинами и электрооборудо­ванием;
* осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
* находить и устранять допущенные дефекты;
* 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;
* получения технико-технологических сведений из разно­образных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искус­ства для оформления интерьера;
* изготовления или ремонта изделий из различных мате­риалов с использованием ручных инструментов, приспособле­ний, машин, оборудования;
* контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
* выполнения безопасных приемов труда и правил элект­робезопасности, санитарии и гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
* построения планов профессионального образования и трудоустройства.

**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.

Общие результаты технологического образования состоят:

* в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
* в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* в формировании ценностных ориентаций в сфере сози­дательного труда и материального производства;
* в готовности к осуществлению осознанного выбора ин­дивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

* становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; уме­ние объяснять объекты и процессы окружающей действитель­ности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
* развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них то­лерантных отношений и экологически целесообразного пове­дения в быту и трудовой деятельности;
* формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образова­ния, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и тех­нологий, отношения к технологии как возможной области бу­дущей практической деятельности;
* приобретение учащимися опыта созидательной и твор­ческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов дея­тельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуни­кативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

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

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

* проявление 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 и стратификации;
* становление самоопределения в выбранной сфере буду­щей профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ре­сурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяй­ства;
* проявление технико-технологического и экономическо­го мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технического труда.

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

* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление инновационного подхода к решению учеб­ных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* поиск новых решений возникшей технической или ор­ганизационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
* 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;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энцикло­педии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* 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 в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требовани­ям и принципам;
* диагностика результатов познавательно-трудовой дея­тельности по принятым критериям и показателям;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познаватель­но-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основ­ной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектиро­вания и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и тех­нологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объек­тов живой природы и социальной среды, а также соответству­ющих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инстру­ментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владение кодами и методами чтения и способами гра­фического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естест­венно-математического цикла в процессе подготовки и осу­ществления технологических процессов для обоснования и ар­гументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, фор­мами деятельности, соответствующими культуре труда и тех­нологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требова­ний технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и состав­ление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожар­ной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисципли­ны;
* обоснование критериев и показателей качества проме­жуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов, средств и видов пред­ставления технической и технологической информации и зна­ковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к пред­принимательской деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждени­ях начального профессионального или среднего специального обучения;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
* согласование своих потребностей и требований с по­требностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объ­екта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* дизайнерское проектирование изделия или рациональ­ная эстетическая организация работ;
* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего мес­та с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проек­та с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* публичная презентация и защита проекта изделия, про­дукта труда или услуги;
* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при вы­полнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, приклады­ваемого к инструменту, с учетом технологических требова­ний;
* сочетание образного и логического мышления в про­цессе проектной деятельности.
* **Содержание программы**
* Программа включает в себя следующие разделы: технологии обработки конструкционных материалов, технологии домашнего хозяйства, электротехника, современное производство и профессиональное самоопределение, технологии исследовательской и опытнической деятельности.

**5 класс**

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов 24ч**   
*Теоретические сведения.* Древесина как природный конст­рукционный материал, её строение, свойства и области приме­нения. Пиломатериалы, их виды, области применения. Виды древесных материалов, свойства, области применения.  
Понятия «изделие» и «деталь». Графическое изображение деталей и изделий. Графическая документация: технический ри­сунок, эскиз, чертёж. Линии и условные обозначения. Прямо­угольные проекции на одну, две и три плоскости (виды чертежа).  
Столярный верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных мате­риалов.  
Последовательность изготовления деталей из древесины. Технологический процесс, технологическая карта.  
Разметка заготовок из древесины. Виды контрольно-измери­тельных и разметочных инструментов, применяемых при изго­товлении изделий из древесины.  
Основные технологические операции ручной обработки древесины: пиление, строгание, сверление, зачистка деталей и изделий; контроль качества. Приспособления для ручной обработки древесины. Изготовление деталей различных геометрических форм ручными инструментами.  
Сборка деталей изделия из древесины с помощью гвоздей, шурупов, саморезов и клея. Отделка деталей и изделий тониро­ванием и лакированием.  
Правила безопасного труда при работе ручными столярны­ми инструментами.  
*Лабораторно-практические и практические работы.* Распознавание древесины и древесных материалов.  
Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического ри­сунка детали из древесины.  
Организация рабочего места для столярных работ.  
Разработка последовательности изготовления деталей из дре­весины.  
Разметка заготовок из древесины; способы применения кон­трольно-измерительных и разметочных инструментов.  
Ознакомление с видами и рациональными приёмами работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, зачистке деталей и изделий. Защитная и декоративная отделка изделий.  
Изготовление деталей и изделий по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам. Соединение дета­лей из древесины с помощью гвоздей, шурупов (саморезов), клея. Выявление дефектов в детали и их устранение. Соблюдение пра­вил безопасной работы при использовании ручных инструмен­тов, приспособлений и оборудования. Уборка рабочего места.  
  
**Тема: Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов 18 ч**  
*Теоретические сведения.* Металлы и их сплавы, область применения. Чёрные и цветные металлы. Основные технологи­ческие свойства металлов. Тонколистовой металл и проволока. Профессии, связанные с производством металлов.

Виды и свойства искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов. Особенности обработки искусственных материалов. Экологическая безопас­ность при обработке, применении и утилизации искусственных материалов.  
Рабочее место для ручной обработки металлов. Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Инстру­менты и приспособления для ручной обработки металлов и искусственных материалов, их назначение и способы при­менения.  
Графические изображения деталей из металлов и искусст­венных материалов. Применение ПК для разработки графиче­ской документации.  
Технологии изготовления изделий из металлов и искусст­венных материалов ручными инструментами. Технологические карты.  
Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: правка, разметка, резание, гибка, зачистка, сверление. Особенности выполнения работ. Основные сведе­ния об имеющихся на промышленных предприятиях способах правки, резания, гибки, зачистки заготовок, получения отверстий в заготовках с помощью специального оборудова­ния.  
Основные технологические операции обработки искусст­венных материалов ручными инструментами.  
Точность обработки и качество поверхности деталей. Кон­трольно-измерительные инструменты, применяемые при изго­товлении деталей из металлов и искусственных материалов.  
Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Соединение заклёпками. Соедине­ние тонколистового металла фальцевым швом.  
Способы отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов.  
Профессии, связанные с ручной обработкой металлов.  
Правила безопасного труда при ручной обработке металлов.  
*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с образцами тонколистового металла и проволо­ки, исследование их свойств.  
Ознакомление с видами и свойствами искусственных мате­риалов.  
Организация рабочего места для ручной обработки метал­лов. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тис­ков. Соблюдение правил безопасного труда. Уборка рабочего места.  
Чтение чертежей. Графическое изображение изделий из тон­колистового металла, проволоки и искусственных материалов. Разработка графической документации с помощью ПК.  
Разработка технологии изготовления деталей из металлов и искусственных материалов.  
Правка заготовок из тонколистового металла и проволоки. Инструменты и приспособления для правки.  
Разметка заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмассы. Отработка навыков работы с инструмента ми для слесарной разметки.  
Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.  
Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы.  
Гибка заготовок из тонколистового металла, проволоки. Отработка навыков работы с инструментами и приспособления­ми для гибки.  
Получение отверстий в заготовках из металлов и искусст­венных материалов. Применение электрической (аккумулятор­ной) дрели для сверления отверстий.  
Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.  
Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.  
Изготовление деталей из тонколистового металла, проволо­ки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и техноло­гическим картам. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение.

**Тема: Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов 2ч.**   
*Теоретические сведения.* Понятие о машинах и механизмах. Виды механизмов. Виды соединений. Простые и сложные детали. Профессии, связанные с обслуживанием машин и механизмов.  
Сверлильный станок: назначение, устройство. Организация рабочего места для работы на сверлильном станке. Инструмен­ты и приспособления для работы на сверлильном станке. Прави­ла безопасного труда при работе на сверлильном станке.  
Изготовление деталей из тонколистового металла, проволо­ки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и техноло­гическим картам.  
*Лабораторно-практические и практические работы.* Озна­комление с механизмами, машинами, соединениями, деталями.  
Ознакомление с устройством настольного сверлильного стан­ка, с приспособлениями и инструментами для работы на станке.  
Отработка навыков работы на сверлильном станке. Приме­нение контрольно-измерительных инструментов при сверлиль­ных работах  
  
**Тема: Технологии художественно - прикладной обработки материалов 6 ч.**  
*Теоретические сведения.* Традиционные виды декоратив­но-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной. Единство функционального назначения, формы и художественного оформления изделия.  
Технологии художественно-прикладной обработки материа­лов. Выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты и при­способления для выпиливания. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда.  
Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда.  
*Лабораторно-практические и практические работы.* Выпиливание изделий из древесины и искусственных материа­лов лобзиком, их отделка. Определение требований к создавае­мому изделию.  
Отделка изделий из древесины выжиганием. Разработка эски­зов изделий и их декоративного оформления.  
Изготовление изделий декоративно-прикладного творчест­ва по эскизам и чертежам. Отделка и презентация изделий.  
**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема: Эстетикаи экология жилища. 2ч.**  
**Тема: Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и уход за ним. 4 ч.**  
*Теоретические сведения.* Требования к интерьеру жилища: эстетические, экологические, эргономические. Способы ухода за различными видами напольных покрытий, мебели, их ремонт. Удаление пятен с обивки мебели. Технология ухода за кухней. Средства для ухода. Технология ухода за одеждой и обувью.  
Регулирование микроклимата в доме. Современ­ные приборы для поддержания температурного режима, влажно­сти и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовой техникой.  
*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение мелкого ремонта. Удаление пятен. Восстановление лакокрасочных покрытий.

**Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» 12 ч.**  
**Тема: Исследовательская и созидательная деятельность**  
*Теоретические сведения.* Понятие творческого проекта. Порядок выбора темы проекта. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг. Формулирова­ние требований к выбранному изделию.  
Обоснование конструкции изделия. Методы поиска инфор­мации в книгах, журналах и сети Интернет. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, заключительный).  
Технические и технологические задачи при проектирова­нии изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, поряд­ка сборки, вариантов отделки).  
Подготовка графической и технологической документации. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта.  
Способы проведения презентации проектов. Использова­ние ПК при выполнении и презентации проекта.  
*Практические работы.* Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. Поиск необходимой информации с использованием сети Интернет.  
Выбор видов изделий. Определение состава деталей. Выпол­нение эскиза, модели изделия. Составление учебной инструкционной карты.  
Изготовление деталей, сборка и отделка изделия. Оценка стоимости материалов для изготовления изделия. Подготовка пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта.  
**6 класс**

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**  
**Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов 18 ч.**

* *Теоретические сведения*. Заготовкадревесины. Структура лесной и деревообрабатывающей промышленности. Способы заготовки древесины. Виды лесоматериалов. Экология и охрана леса. Профессии, связанные с заготовкой древесины*.*
* Свойствадревесины.Порокидревесины.Профессии,связанныеспроизводством древесины, древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Сборочные чертежи, спецификация.Технологическиекарты. Соединениебрусков из древесины. Изготовлениецилиндрическихиконическихдеталейручныминструментом.Отделкадеталейиизделийокрашиванием.Контролькачестваизделий,выявлениедефектов,их устранение.Правилабезопасного труда.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Распознавание пороков древесины. Исследование плотности древесины. Чтение и составление технологической карты. Изготовление изделий из древесины с соединением брусков внакладку. Изготовление деталей, имеющих цилиндрическую или коническую форму ручными инструментами. Сборка изделий. Отделка.

**Тема: Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов 6 ч**

*Теоретические сведения*.

Устройство и назначение токарного станка по древесине. Инструменты и приспособления. Организация рабочего места. Технология токарной обработки. Контроль качества. Правила безопасного труда. Профессии, связанные с машинной обработкой древесины и древесных материалов. Технологические карты.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Изучение устройства токарного станка по древесине. Организация рабочего места. Точение деталей цилиндрической и конической формы. Шлифовка и зачистка. Уборка рабочего места.

**Тема: Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов 18 ч.**

*Теоретические сведения*. Металлы и сплавы, область применения. Чёрные и цветные металлы, их свойства. Сортовой прокат, его профили. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов. Чертежи деталей из сортового проката. Сборочные чертежи. Применение ПК для разработки графической документации. Конструкторская и технологическая документация. Штангенциркуль. Его устройство и применение. Устройство и применение ручных инструментов и приспособлений, необходимых для выполнения изучаемых технологических операций, выполнение самих технологических операций: резание ножовкой, рубка, опиливание, отделка. Способы декоративной и лакокрасочной отделки. Профессии в металлообработке.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Распознавание видов металлов и сплавов, искусственных материалов. Свойства металлов и сплавов. Ознакомление с видами сортового проката. Чтение и выполнение чертежей. Изучение устройства штангенциркуля. Измерение размеров. Разработка технологической карты. Резание металла. Рубка. Опиливание. Отделка. Соблюдение правил ТБ.

**Тема: Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов 2 ч.**

*Теоретические сведения*. Элементы машиноведения. Составные части машин. Виды механических передач. Понятие о передаточном отношении. Соединение деталей. Современные машины и механизмы для выполнения слесарных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Ознакомление с составными частями машин, с механизмами. Определение передаточного отношения зубчатой передачи.

**Тема: Технологии художественно - прикладной обработки материалов 6 ч.**

*Теоретические сведения*. Традиционные виды декоративно – прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной.

Инструменты и приспособления для выполнения резьбы по дереву. Виды резьбы. Технологии выполнения контурной, ажурной, геометрической, рельефной резьбы. Средства выразительности. Профессии, связанные с художественной обработкой древесины. Правила безопасного труда.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Разработка изделия. Выбор материала и заготовок для резьбы. Освоение приёмов резьбы. Выполнение резьбы (Один из видов на усмотрение учащихся).

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема: Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и уход за ним. 2 ч.**

*Теоретические сведения*. Интерьер жилого помещения. Крепление настенных предметов в зависимости от веса предмета и материала стены. Инструменты и крепёжные детали. Правила безопасного труда.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Закрепление настенных предметов в мастерской.

**Тема: Технологии ремонтно-отделочных работ. 4 ч**

*Теоретические сведения*. Виды ремонтно-отделочных работ. Основы технологии штукатурных работ; современные материалы. Инструменты для штукатурных работ, их назначение. Технология оклейки помещений обоями. Виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ. Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Заделка трещин, шлифовка. Изучение видов обоев. Подбор клея.

**Тема: Технологии ремонта систем водоснабжения и канализации 2 ч.**

*Теоретические сведения*. Простейшее сантехническое оборудование в доме. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Инструменты и приспособления для санитарно-технических работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда при выполнении санитарно-технических работ

*Лабораторно-практические и практические работы*

Изготовление резиновых шайб и прокладок. Разборка и сборка кранов.

**Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» 10 ч.**  
**Тема: Исследовательская и созидательная деятельность**  
*Теоретические сведения.* Творческий проект. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Применение ПК при проектировании изделий. Технические и технологические задачи   
при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки).Цена изделия как товара. Основные виды проектной документации. Правила безопасного труда при выполнении творческих проектов.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Коллективный анализ предложенных изделий. Конструирование и проектирование с помощью ПК. Разработка чертежей и технологических карт. Изготовление изделия. Стоимость и себестоимость изделия в сравнении. Оформление и презентация проекта.

**7 класс**

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**  
**Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов 4 ч**

*Теоретические сведения.* Конструкторская и технологическая документация. Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Использование ПК для подготовки конструкторской и технологической документации. Точность измерений, отклонения и допуски на размеры детали. Технология шипового соединения деталей. Технология соединения деталей шкантами и шурупами в нагель. Правила безопасного труда

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка чертежей, технологических карт. Настройка и заточка рубанка. Расчёт отклонений и допусков. Расчёт шиповых соединений. Выполнение шиповых соединений. Соединение деталей шкантами и шурупами в нагель. Правила безопасного труда. Экономия материала.

**Тема: Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов 16.ч.**

*Теоретические сведения*. Конструкторская и технологическая документация. Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины. Обработка вогнутой и выпуклой криволинейной поверхности. Точение шаров и дисков.

Технология точения декоративных изделий, имеющих внутренние полости. Контроль качества деталей. Шлифовка и отделка изделий. Экологичность заготовки, производства и обработки древесины и древесных материалов. Изготовление деталей и изделий на токарном станке по конструкторской и технологической документации.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение чертежей и технологических карт. Точение декоративных изделий из древесины. Ознакомление с рациональными приёмами труда. Соблюдение правил безопасного труда. Уборка рабочего места.

**Тема: Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов 10 ч**

*Теоретические сведения*. Классификация сталей. Термическая обработка сталей. Резьбовые соединения. Технология нарезания наружной и внутренней резьбы вручную в металлах и искусственных материалах. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, термической обработкой материалов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Нарезание резьбы. Изготовление изделий из тонколистового металла и проволоки, искусственных материалов (в том числе с применением конструкторской и технологической документации).

**Тема: Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов 14 ч**

*Теоретические сведения*.

Токарно-винторезный и фрезерный станки: устройство, назначение, кинематические схемы, приёмы подготовки к работе, приёмы управления и выполнения операций. Инструменты и приспособления для работы на станках. Основные операции токарной и фрезерной обработки, особенности их выполнения. Операционная карта. Профессии, связанные с обслуживанием, наладкой и ремонтом токарных и фрезерных станков. Правила безопасной работы на фрезерном станке

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение устройства токарно-винторезного и фрезерного станка (по иллюстрированным материалам ввиду отсутствия станков в мастерской)

Чтение кинематической схемы токарно-винторезного и фрезерного станков.

Ознакомление с видами и назначением токарных резцов, режимами резания при токарной обработке.

**Тема: Технологии художественно - прикладной обработки материалов 6 ч.**

*Теоретические сведения*. Технологии художественно-прикладной обработки материалов Виды мозаики (инкрустация, интарсия, блочная мозаика, маркетри). Мозаика с металлическим контуром (филигрань, скань). Художественное ручное тиснение по фольге. Технология получения рельефных рисунков на фольге в технике басмы. Технология изготовления декоративных изделий из проволоки (ажурная скульптура из металла). Технология художественной обработки изделий в технике просечного металла (просечное железо). Чеканка. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной и металлом. Профессии, связанные с художественной обработкой металла

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка эскизов изделия. Подбор материала. Определение последовательности изготовления. Выполнение работ. Изготовление мозаики из шпона. Изготовление декоративного изделия из проволоки.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема: Технологии ремонтно-отделочных работ. 4 ч**

Виды ремонтно-отделочных работ. Виды современных материалов для ремонтно – отделочных работ. Основы технологии малярных работ; инструменты и приспособления. Основы технологии плиточных работ. Виды плитки, применяемой для облицовки стен и полов. Материалы для наклейки плитки. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ. Правила безопасного труда

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение технологии малярных работ. Выбор краски. Изготовление трафарета для нанесения какого – либо рисунка на поверхность стены.

Ознакомление с технологией плиточных работ. Изучение различных типов плиток.

выполнение окрашивания стен и замена плиток при возникновении необходимости).

**Раздел «Электротехника»**

**Тема: Электромонтажные и сборочные технологии. 4 ч**  
*Теоретические сведения*. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединения установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора. Исследование работы цепи при разных вариантах её сборки. Ознакомление с видами электромонтажных работ. Выполнение оконцовывания, сращивания и ответвления проводов. Изготовление удлинителя.

**Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**  
**Тема: Исследовательская и созидательная деятельность 10 ч**  
*Теоретические сведения.* Творческий проект. Этапы проектирования и конструирования. Проектирование изделий на предприятии (конструкторская и технологическая подготовка). Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Основные технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения. Применение ПК при проектировании. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта. Методика проведения электронной презентации проектов (сценарии, содержание)

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Обоснование идеи изделия на основе маркетинговых опросов. Поиск необходимой информации с использованием сети Интернет. Конструирование и дизайн проектирование изделия с использованием ПК. Разработка чертежей. Составление технологических карт. Изготовление изделия, оформление и презентация.

**8 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема: Эстетика и экология жилища. 2 ч.**  
*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Знакомство с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомство с системой фильтрации воды.

**Тема: Бюджет семьи 4 ч.**  
*Теоретические сведения*

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей 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.

*Практические работы.* Оценка имеющихся и возможных источников дохода. Анализ потребностей семьи. Планирование расходов. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью экономии расходов. Анализ качества и потребительских свойств товара. Выбор способа совершения покупки. Изучение некоторых положений законодательства по правам потребителя. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности.

**Тема: Технологии ремонта систем водоснабжения и канализации 4 ч.**

*Теоретические сведения*

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Способы монтажа кранов, вентилей и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов.   
Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Утилизация сточных вод и канализации. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с системой водоснабжения и канализации в школе и дома. Изучение конструкции сливного бачка. Изготовление приспособления для чистки канализационных труб.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема: Электромонтажные и сборочные технологии. 4 ч.**  
*Теоретические сведения*. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединения установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора. Исследование работы цепи при разных вариантах её сборки. Ознакомление с видами электромонтажных работ. Выполнение оконцовывания, сращивания и ответвления проводов. Изготовление удлинителя.

**Тема: Электротехнические устройства с элементами автоматики. 4 ч.**

*Теоретические сведения*. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение схем квартирной электропроводки. Сборка и испытание модели автоматической сигнализации (из деталей конструктора)

**Тема: Бытовые электроприборы. 4 ч.**

*Теоретические сведения*. Применение электрической энергии в различных сферах. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии в быту. Виды электронагревательных приборов. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

**Тема: Сферы производства и разделения труда. 2 ч.**  
*Теоретические сведения*. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с деятельностью предприятия. Анализ его структуры и профессионального разделения труда.

**Тема: Профессиональное образование и профессиональная карьера. 2 ч.**  
*Теоретические сведения*. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с профессиограммами некоторых профессии, востребованных в регионе. Изучение спроса профессии на рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможных путях получения профессии. Диагностика склонностей и качеств личности.

**Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» . 8ч**  
**Тема: Исследовательская и созидательная деятельность**  
*Теоретические сведения.* Проектирование – сфера профдеятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация и оценка проекта.

*Практические работы.* Обоснование темы проекта, поиск и изучение информации, вариативность изделия. Выполнение и оформление проекта. Проведение презентации с помощью ПК.

**Содержание направления «Технология ведения дома»**

**5 класс**

**Введение (2 часа)**

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа)

***Тема 1: Интерьер кухни, столовой. (2 часа)***

Теоретические сведения.Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность.Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

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

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

**Раздел «Электротехника»*(1 час)***

Тема 1. Бытовые электроприборы (1 час)

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 приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария» (14 часов)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 час)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд для сохранения их качества и предупреждения пи­щевых отравлений..

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

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

*Лабораторно - практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания(1 час)

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.Суточная потребность в витаминах, солях и мик­роэлементах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

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

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 часа)

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

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

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

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

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

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа*)*

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. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 часа)

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. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

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

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

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

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

Лабораторно - практические и практические работы.

*Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.*

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц (2 часа)

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

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

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)

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 материалов» (22 часа)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 часа)

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.Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических во­локон в тканях.

Лабораторно - практические и практические работы.

*Определение направления долевой нити в ткани.*

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 часа)

Теоретические сведения.Классово-социальное положение человека и его отраже­ние в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Совре­менные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Осо­бенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. Последовательность построения чертежей основы швей­ных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необхо­димые для построения чертежей основы швейных изделий.

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 3. Швейная машина (4 часа*)*

Теоретические сведения.Классификация машин швейного производства по назна­чению, степени механизации и автоматизации. Характеристи­ки и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины.Виды приводов швейной ма­шины, их устройство, преимущества и недостатки. 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. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. 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.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.Назначение и конструкция различных современных при­способлений к швейной машине. Их роль в улучшении каче­ства изделий и повышении производительности труда.

Лабораторно-практические и практические работы:

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 часа)

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 салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). 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 «Художественные ремёсла»** *(8 часов)*

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 часа)

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. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Профессия художник декоративно прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы:

Экскурсия в школьный краеведческий музей.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции **и** законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 часа)

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. Виды орнаментов. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Лабораторно-практические и практические работы:

*Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.*

Тема 3. Лоскутное шитьё (4 часа)

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.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***(21 час)*

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 час)

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 белье», «Фартук для

работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика» и др.

6 класс

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***(3 часа)*

Тема 1. Интерьер жилого дома ( 1часа)

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. Характерные особен­ности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. 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.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предмета­ми декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занаве­сей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значе­ние предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусствен­ное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потреб­ностей и доходов семьи.

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 2. Комнатные растения в интерьере (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обо­ями, общим цветовым решением комнаты. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

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. Эстетические требования к составлению букета. Символи­ческое значение цветов.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. 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 «Кулинария» (14 часов)

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4часа)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хра­нения и кулинарной обработки. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них.Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных кон­сервов. 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.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в за­висимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного ис­пользования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инстру­ментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полу­фабрикатов.

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 2. Блюда из мяса (4 часа)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Понятие о пи­щевой ценности мяса. 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. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы:

*Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.*

Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы (2 часа)

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 4. Заправочные супы (2 часа)

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 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду ( 2 часа)

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» (22 часа)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 часа)

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 2. Конструирование швейных изделий (4 часа)

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 3. Моделирование швейных изделий. (2 часа)

Теоретические сведения.Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды ху­дожественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индиви­дуальных особенностей фигуры. Способы копирования вы­кройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изде­лий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и рас­чет количества ткани на изделие с применением компьютер­ных программ.

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 4. Швейная машина (2 часа)

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 5. Технология изготовления швейных изделий (12 часов)

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 иголками 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 вза утюжку 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 среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы:

*Раскрой швейного изделия.*

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» (8 часов)

Тема 1. Вязание крючком (4 часа)

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 2. Вязание спицами (4 часа)

Теоретические сведения.Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пухо­вых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вя­зания на двух и пяти спицах. 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. Техно­логия выполнения вязаных изделий. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы:

*Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.*

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 часа)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 час)

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

7класс

Введение (1 час)

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа)

Тема 1. Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере.(1 час)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы:

*Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».*

Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Гигиена жилища (1 час)

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 «Электротехника» (1 час)**

Тема 1. Бытовые электроприборы(1 час)

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 безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Раздел «Кулинария» (13 часов)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 час)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд для сохранения их качества и предупреждения пи­щевых отравлений..

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. 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.

. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 часа)

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 без подогрева и с подогревом. Техно­логия приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы:

*Определение качества молока и молочных продуктов.*

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. Изделия из жидкого теста (2 часа)

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы:

*Определение качества мёда.*

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки (2 часа)

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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы:

*Приготовление изделий из пресного слоёного теста.*

Приготовление изделий из песочного теста.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы:

*Приготовление сладких блюд и напитков.*

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

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкаль­ное оформление. Культура использования звуковоспроизводя­щей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Приглашения и поздравительные открытки.

Лабораторно-практические и практические работы:

*Разработка меню.*

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях (2 часа)

Теоретические сведения.Расчет количества и состава продуктов для похода. Обес­печение сохранности продуктов. Соблюдение правил санита­рии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных усло­виях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пиши в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологи­ческие мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Лабораторно-практические и прак­тические работы:

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (21 час)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы:

*Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.*

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы:

*Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.*

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 часа)

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 CDи из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы:

*Моделирование юбки.*

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2 часа)

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 4. Технология изготовления швейных изделий (11 часов.)

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.

Раздел «Художественные ремёсла» (10 часов)

Тема 1. Ручная роспись тканей (4 часа)

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. Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свобод­ная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.Свободная роспись ткани с применением масляных кра­сок. Изготовление логотипов для спортивной одежды. Особенности выполнения свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы:

*Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика*.

Тема 2. Вышивание (6 часов)

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы:

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» **(20 часов)**

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельности (20 часов)

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 «Технология домашнего хозяйства» *(4 часа)***

Тема 1. Экология жилища (2 часа)

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем водоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском 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.

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме (2 часа)

Теоретические сведения. Схема горячего и холодного водоснабжения в доме. Система канализации в доме.

Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода

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

Лабораторно-практические и практические работы:

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

**Раздел «Электротехника» (12 часов)**

Тема 1. Бытовые электроприборы (6 часов)

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электросветильники и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Лабораторно-практические и практические работы:

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Тема 2 «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 часа).

Теоретические сведения. Общие понятия об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и об ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приемы монтажа и соединение установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнение электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

Лабораторно-практические и практические работы:

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

*Электромонтажные работы:Ознакомление с видами электромонтажными инструментов и приемами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.*

Тема 3. «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 часа)

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы:

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

**Раздел «Семейная экономика» (6 часов)**

Тема 1. Бюджет семьи (6 часов)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения или рынка потребительских товаров.

Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупок. Права потребителя и их защита.

Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и рациональных рыночных цен.

Лабораторно-практические и практические работы:

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Положения законодательства по правам потребителя.

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

**Раздел «Современное производство и профессиональное образование» (4 часа)**

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

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

*Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 часа)*

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервис а в регионе. Региональный рынок труда и его коньюктура.

Специальность, производительность и оплата труда.

Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения в нем.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Лабораторно-практические и практические работы:

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

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов)**

Тема 1. Исследовательская и созидательская деятельность (8 часов)

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов. «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

## Учебно-Тематический план

## Индустриальные технологии

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | **Количество часов по классам** | | | |
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| ***Технология обработки конструкционных материалов (150 ч)*** | **50** | **50** | **50** |  |
| 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. | 24 | 18 | 4 |  |
| 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов. |  | 6 | 16 |  |
| 3.Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов. | 18 | 18 | 10 |  |
| 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов. | 2 | 2 | 14 |  |
| 5. Технологии художественно –прикладной обработки материалов. | 6 | 6 | 6 |  |
| ***Технологии домашнего хозяйства ( 28 ч.)*** | **6** | **8** | **4** | **10** |
| 1.Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними. | 4 | 2 |  |  |
| 2.Эстетика и экология жилища | 2 |  |  | 2 |
| 3. Бюджет семьи |  |  |  | 4 |
| 4. Технологии ремонтно-отделочных работ |  | 4 | 4 |  |
| 5. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации |  | 2 |  | 4 |
| ***Электротехника (16 ч.)*** |  |  | 4 | **12** |
| 1.Электромонтажные и сборочные технологии |  |  | 4 | 4 |
| 2. Электротехнические устройства с элементами автоматики. |  |  |  | 4 |
| 3. Бытовые электроприборы. |  |  |  | 4 |
| ***Современное производство и профессиональное самоопределение ( 4 ч.)*** |  |  |  | **4** |
| 1 Сферы производства и разделение труда |  |  |  | 2 |
| 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера. |  |  |  | 2 |
| ***Технологии исследовательской и опытнической деятельности (40 ч)*** | **12** | **10** | **10** | **8** |
| Исследовательская и созидательная деятельность | 12 | 10 | 10 | 8 |
| **Всего: 238 часа** | 68 | 68 | 68 | 34 |

## Направление «Технологии ведения дома»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | **Количество часов по классам** | | | |
| **5** | **6** | **7** | **8** |
| **Вводный урок (3ч)** | **2** | **-** | **1** |  |
| **Технологии домашнего хозяйства (11 ч)** | **2** | **3** | **2** | **4** |
| 1. Интерьер кухни, столовой | 2 | - | - | - |
| 2. Интерьер жилого дома | - | 1 | - |  |
| 3. Комнатные растения в интерьере | - | 2 | - | - |
| 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | - | - | 1 | - |
| 5. Гигиена жилища | - | - | 1 | - |
| 6. Экология жилища | - | - | - | 2 |
| 7. Водоснабжение и канализация в доме | - | - | - | 2 |
| **Электротехника (14 ч)** | **1** | - | **1** | **12** |
| 1. Бытовые электроприборы | 1 | - | 1 | 6 |
| 2. Электромонтажные и сборочные технологии | - | - | - | 4 |
| 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики | - | - | - | 2 |
| **Кулинария (41ч)** | **14** | **14** | **13** | **-** |
| 1. Санитария и гигиена на кухне | 1 | - | 1 | - |
| 2. Физиология питания | 1 | - | - | - |
| 3. Бутерброды и горячие напитки | 2 | - | - | - |
| 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | - | - | - |
| 5. Блюда из овощей и фруктов | 4 | - | - | - |
| 6. Блюда из яиц | 2 | - | - | - |
| 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | - | - | - |
| 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | - | 4 | - | - |
| 9. Блюда из мяса | - | 4 | - | - |
| 10. Блюда из птицы | - | 2 | - | - |
| 11. Заправочные супы | - | 2 | - | - |
| 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | - | 2 | - | - |
| 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов | - | - | 2 | - |
| 14. Изделия из жидкого теста | - | - | 2 | - |
| 15. Виды теста и выпечки | - | - | 2 | - |
| 16. Сладости, десерты, напитки | - | - | 2 | - |
| 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | - | - | 2 | - |
| 18. Приготовление обеда в походных условиях | - | - | 2 | - |
| **Создание изделий из текстильных материалов (65 ч)** | **22** | **22** | **21** | **-** |
| 1. Свойства текстильных материалов | 4 | 2 | 2 | - |
| 2. Конструирование швейных изделий | 4 | 4 | 4 | - |
| 3. Моделирование швейных изделий | - | 2 | 2 | - |
| 4. Швейная машина | 4 | 2 | 2 | - |
| 5. Технология изготовления швейных изделий | 10 | 12 | 11 | - |
| **Художественные ремесла (26 ч)** | **8** | **8** | **10** |  |
| 1. Декоративно-прикладное искусство | 2 | - | - |  |
| 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 2 | - | - |  |
| 3. Лоскутное шитье | 4 | - | - |  |
| 4. Вязание крючком | - | 4 | - |  |
| 5. Вязание спицами | - | 4 | - |  |
| 6. Ручная роспись тканей | - | - | 4 |  |
| 7. Вышивание | - | - | 6 |  |
| **Семейная экономика (6 ч)** | - | - | - | **6** |
| 1.Бюджет семьи | - | - | - | 6 |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение**  **(4 ч)** | - | - | - | **4** |
| 1. Сферы производства и разделение труда | - | - | - | 2 |
| 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера | - | - | - | 2 |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (68ч)** | **19** | **21** | **20** | **8** |
| 1. Исследовательская и созидательская деятельность | 19 | 21 | 20 | 8 |
|  |  |  |  |  |
| **Всего: 238ч,** | **68** | **68** | **68** | **34** |

**Тематический план с определением видов деятельности**

**5 класс (68 ч)**

| **Тема раздела** | **Количество часов** | **Основные виды деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Введение** | **2** |  |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** | | |
| Тема 1  **«Интерьер кухни, столовой»** | 2 | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК |
| **Раздел «Электротехника» *(1 ч)*** | | |
| Тема  **«Бытовые электроприборы»** | 1 | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| **Раздел «Кулинария» *(14 ч)*** | | |
| Тема  **«Санитария и гигиена на кухне»** | 1 | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах |
| Тема  **«Физиология питания»** | 1 | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |
| Тема  **«Бутерброды и**  **горячие напитки»** | 2 | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь |
| Тема  **«Блюда из круп, бобовых**  **и макаронных изделий»** | 2 | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар |
| Тема  **«Блюда из овощей и фруктов»** | 4 | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| Тема  **«Блюда из яиц»** | 2 | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| Тема  **«Приготовление завтрака.**  **Сервировка стола  к завтраку»** | 2 | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)** | | |
| Тема  **«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»** | 4 | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований |
| Тема  **«Конструирование швейных изделий»** | 4 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| Тема  **«Швейная машина»** | 4 | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |
| Тема  **«Технология изготовления швейных изделий»** | 10 | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной |
| **Раздел «Художественные ремесла» (8 ч)** | | |
| Тема  **«Декоративно-прикладное искусство»** | 2 | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| Тема  **«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»** | 2 | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора |
| Тема  **«Лоскутное шитьё»** | 4 | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21ч)** | | |
| Тема  **«Исследовательская и созидательная деятельность»** | 19 | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**6 класс (68 ч.)**

| **Тема раздела программы** | **Количество часов** | **Основные виды  деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(3 ч)*** | | |
| Тема  **«Интерьер жилого дома»** | 1 | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| Тема  **«Комнатные растения**  **в интерьере»** | 2 | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник |
| **Раздел «Кулинария» *(14 ч)*** | | |
| Тема  **«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»** | 4 | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных  блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| Тема  **«Блюда из мяса»** | 4 | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| Тема  **«Блюда из птицы»** | 2 | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| Тема  **«Заправочные супы»** | 2 | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |
| Тема  **«Приготовление обеда.**  **Сервировка стола к обеду»** | 2 | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)*** | | |
| Тема  **«Свойства  текстильных материалов»** | 2 | Составлять коллекции тканей  и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных  материалах из химических волокон  и об их применении в текстиле.  Оформлять результаты исследований.  Знакомиться с профессией оператор  на производстве химических волокон |
| Тема  **«Конструирование  швейных изделий»** | 4 | Снимать мерки с фигуры человека  и записывать результаты измерений.  Рассчитывать по формулам отдельные  элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| Тема  **«Моделирование  швейных изделий»** | 2 | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек  и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| Тема  **«Швейная машина»** | 2 | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину  к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.  Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |
| Тема  **«Технология изготовления**  **швейных изделий»** | 12 | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(8 ч)*** | | |
| Тема  **«Вязание крючком»** | 4 | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания |
| Тема  **«Вязание спицами»** | 4 | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(21 ч)*** | | |
| Тема  **«Исследовательская и созидательная деятельность»** | 21 | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**7 класс (68 Ч.)**

| **Тема раздела программы** | **Количество часов** | **Основные виды  деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Введение 1 (ч.)** | | |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** | | |
| Тема  **«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции  в интерьере»** | 1 | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
| Тема  **«Гигиена жилища»** | 1 | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
| **Раздел «Электротехника» *(1 ч)*** | | |
| Тема  **«Бытовые электроприборы»** | 1 | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи |
| **Раздел «Кулинария» *(13 ч)*** | | |
| Тема  **«Санитария и гигиена на кухне»** | 1 | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах |
| Тема  **«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»** | 2 | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания |
| Тема  **«Изделия из жидкого теста»** | 2 | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
| Тема  **«Виды теста и выпечки»** | 2 | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста |
| Тема  **«Сладости, десерты, напитки»** | 2 | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
| Тема  **«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»** | 2 | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК |
| Тема  **«Приготовление обеда в походных условиях»** | 2 | Расчитывать количество и состав продуктов для похода. Обес­печивать сохранность продуктов. Соблюдать правила санита­рии и гигиены в походных условиях. Уметь обеззараживать воду; разогревать и готовить пишу в походных условиях. Соблюдать меры пожарной безопасности. |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(21 ч)*** | | |
| Тема  **«Свойства текстильных** | 2 | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований |
| Тема  **«Конструирование швейных изделий»** | 4 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |
| Тема  **«Моделирование швейных изделий»** | 2 | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках |
| Тема  **«Швейная машина»** | 2 | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения |
| Тема  **«Технология изготовления швейных изделий»** | 11 | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.  Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки. |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(10 ч)*** | | |
| Тема  **«Ручная роспись тканей»** | 4 | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах |
| **Тема**  **«Вышивание»** | 6 | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.  Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом. |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(20 ч)*** | | |
| Тема  **«Исследовательская и созидательная деятельность»** | 20 | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**8 класс (34ч,)**

| **Тема раздела программы** | **Количество часов** | **Основные виды  деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(4 ч)*** | | |
| Тема  **«Экология жилища»** | 2 | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц |
| Тема  **«Водоснабжение и канализация в доме»** | 2 |
| **Раздел «Электротехника» *(12 ч)*** | | |
| Тема  **«Бытовые электроприборы»** | 6 | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения |
| Тема  **«Электромонтажные и сборочные технологии»** | 4 | Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях |
| Тема  **«Электротехнические устройства с элементами автоматики»** | 2 | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. |
| **Раздел «Семейная экономика» *(6 ч)*** | | |
| Тема  **«Бюджет семьи»** | 6 | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность. |
| **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» *(4 ч)*** | | |
| Тема  **«Сферы**  **производства**  **и разделение труда»** | 2 | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» |
| Тема  **«Профессиональное образование и профессиональная карьера»** | 2 | Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(8 ч)*** | | |
| Тема  **«Исследовательская и созидательная деятельность»** | 8 | Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта |

**Материально техническое обеспечение**

**Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Предмет** | **Технология** | | | | | | | |
| **Класс** | **5** | | **6** | | **7** | | **8** | |
| **Нормативные документы** | **Стандарты основного общего образования** | | | | | | | |
| **Программа** | *Примерные программа по учебным предметам*«Технология 5-9 класс.Стандарты второго поколения.ИздательсвоМосква Просвещение 2010 г - Технология. Содержание образования. Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. – М.: Вентана-Граф, 2013г  *Программа* «Технология. 5-8 класс.- Технология. Н.В Синица,А.ТТищенкоСодержание образования. Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. – М.: Вентана-Граф, 2015 г. | | | | | | | |
| Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная Пресса. 2006 |  | | Арефьев ВП Занимательные уроки технологии для девочек. 7 кл: Школьная пресса, | |  | |  |

Для учащихся

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование литературы | Издательство | Примечание |
| Технология 5 класс | редакция В.Д. Симоненко Издательский центр «Вентана - Граф» 2015 год. | Допущено Министерством общего и профессионального образования Российской Федерации |
| Технология 6 класс | редакция В.Д. Симоненко Издательский центр «Вентана - Граф» 2015 год. | Рекомендовано Министерством образования Российской Федерации |
| Технология 7 класс | редакция В.Д. Симоненко Москва Издательский центр «Вентана - Граф» 2014год. | Допущено Министерством образования Российской Федерации |
| Технология 8 класс | редакция В.Д. Симоненко Москва Издательский центр «Вентана - Граф» .2017 | Допущено Министерством образования Российской Федерации |
| «Как шить». | София Ханус Варшава, издательство «Варта» |  |
| «Уроки рукоделия»  от простого к сложному | Санкт-Петербург «Корона принт Кристалл |  |
| Технология обработки ткани 7-9 класс | В.Н. Чернякова. Москва «Просвещение» |  |
| «Домоводство» | Издательство Колос Москва | Составители  М.И. Никифорова |
| «Моя подружка мягкая игрушка» | Ярославль Академия Холдинг | Автор составитель Т.Г. Лихачёва. Пособие для учителя. |
| « 5 класс Уроки рукоделия» Макраме, вышивание. | Волгоград Издательство Учитель | С. И Припеченкова, Э.Ю. Глушкова |
| Неделя технологии в начальной и средней школе | Издательство «Учитель» Автор-составитель О.В. Павлова Волгоград |  |
| Подборка журналов по рукоделию | Печатные издания |  |
| Подборка журналов Валентина,  Золушка | Печатные издания |  |
|  | **Интернет-ресурсы:**  <http://www.standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=2588>  <http://www.standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=6400>  [http://standart.edu.ru/catalog.aspx?Catalogid=2754](http://standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=2754)  [http://standart.edu.ru/catalog.aspx?Catalogid=8420](http://standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=8420)  <http://www.lexed.ru/standart/03/02/>  http://www.trudovik.narod.ru/ сайт учителей технологии технический труд  http://www. uchportal.ru – учительский портал  <http://pedsovet.su> – сообщество взаимопомощи учителей  *Диск с программой «технология» в. д. Симоненко*  Интернет-рессурсы:   1. <http://files.school-collection.edu.ru> 2. <http://tehnologiya.narod.ru> |  |

**Описание материально-технического обеспечения образовательного**

**процесса:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения** | **Количество** |
| 1 | 1.Примерная программа основного общего образования по технологии Москва. Просвещение 2010 | 1 |
|  | 2. Программа по технологии А.Т. Тищенко, Н.В. Синица 5 – 8 класс. Москва. Издательский центр «Вентана – Граф» 2015. | 1 |
|  | Учебники по технологии для 5, 6, 7, 8, под редакцией В.Д. Симоненко. А.А. Тищенко 2014-2017 г. |  |
|  | **Дидактические материалы**  1. Итоговая контрольная работа  2. Карточки – задания на изучение нового материала  3. Карточки – задания для контроля |  |
|  | **Методическая литература**   1. А.Т. Тищенко Технология (индустриальные технологии). Методическое пособие 5 класс. Москва. Издательский центр «Вентана – Граф» 2014 2. К.Л. Дерендяев. Поурочные разработки по технологии. Вариант для мальчиков. 6 класс. Москва. «Вако» 2011 3. О.В. Павлова, Г.П. Попова и др. Тематическое планирование. Технология 5 -9 класс (вариант для мальчиков) по программе В.Д. Симоненко. Волгоград. «Учитель» 2009 4. Ю.П. Засядько. Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко (мальчики 5 класс). Волгоград. Учитель 2005г. 5. Ю.П. Засядько. Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко (мальчики 6 класс). Волгоград. Учитель 2006 г 6. Ю.П. Засядько. Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко (мальчики 7 класс). Волгоград. Учитель 2006 г 7. Ю.П. Засядько. Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко (юноши 8 класс). Волгоград. Учитель 2005 г | 1  1  1  1  1  1  1 |
|  | **Книги для дополнительного чтения**   1. Ляхова К.А. Результат за 5 минут (карманный справочник домашних хитростей) Москва. «Эксмо» 2009 2. Н. П. Коноплёва. Вторая жизнь вещей. Москва. Просвещение. 1993 |  |
|  | **Газеты и журналы**   1. «Школа и производство» 2. «Делаем сами» 3. «Рукоделие»   4. «Мастерица» |  |
|  | **Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование** |  |
|  | 1.Аптечка | + |
|  | 2. Халаты | + |
|  | 3.Очки защитные | + |
|  | 4.Верстак столярный | + |
|  | 5.Инструменты для ручной обработки древесины | + |
|  | 6.Инструменты для ручной обработки металла и др. | + |
|  | 7.Электроконструкторы | + |
|  | 8.Лобзик ручной электрический | + |
|  | 9.Электрический токарный станок по дереву | + |
|  | 10.Точильно – шлифовальная машина | + |
|  | 11.Сверлильный станок | + |
|  | 12.Машина ручная электрическая сверлильная ударно - вращательная | + |
|  | 13.Материалы для выполнения практических работ | + |
|  | **Модели (или натуральные образцы)** |  |
|  | Модели для анализа форм деталей | 1 |
|  | Набор по черчению | 3 |
|  | Модели для демонстрации образования аксонометрических проекций | 2 |
|  | Модели образования сечений и разрезов | 1 |
|  | **Натуральные объекты** |  |
|  | Коллекция образцов коры и древесины | 2 |
|  | Расходные материалы (пиломатериалы, фанера, красители, шкурка, металлопрокат, ножовочные полотна, пилки для лобзика, материалы для ремонтно – отделочных работ т.д.) | **+** |
|  | Комплект образцов материалов и изделий для ремонтно - отделочных работ. | **+** |

**Планируемые результаты**

**Требования к уровню подготовки выпускников**

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

*Выпускник научится:*

* находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии
* читать технические рисунки, чертежи, эскизы, схемы;
* выполнять технические рисунки и эскизы, разрабатываемых объектов с применением масштаба;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* грамотно пользоваться графической документацией и технико – технологической информацией;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Электротехника»

*Выпускник научится*

* разбираться в адаптированной для школьников технико – технологической информации по электротехнике, ориентироваться в электрических схемах, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
* осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

*Выпускник получит возможность научиться*

* составлять электрические схемы, используя дополнительные источники информации, включая Интернет.
* осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

*Выпускник научится:*

* планировать варианты выбора возможных профессий и пути их получения с учётом своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и востребованностью на рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

*Выпускник научится:*

* Выполнять подбор материалов, выполнять несложный ремонт;
* Подбирать средства для ухода за одеждой, обувью, мебелью, половыми покрытиями;

*Выпускник получит возможность научиться:*

* Рассчитывать материалы для ремонтных работ.
* ***В результате реализации рабочей программы выпускник научится /получит возможность:***
* **Раздел «Кулинария»**
* *Выпускник научится:*
* - самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
* *Выпускник получит возможность научиться:*
* - составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
* - организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
* - применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
* - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
* - соблюдать правила этикета за столом;
* - определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* - выполнять мероприятия по предотвращению негативно го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
* **Раздел «Электротехника»**
* *Выпускник научится:*
* - разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
* - осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.
* *Выпускник получит возможность научиться:*
* - составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):
* - осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.
* **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**
* *Выпускник научится:*
* - изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* - выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
* *Выпускник получит возможность научиться:*
* - выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* - определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* - выполнять художественную отделку швейных изделий;
* - изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* - определять основные стили одежды и современные на правления моды.
* **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**
* *Выпускник научится:*
* - планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* - представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
* *Выпускник получит возможность научиться:*
* - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* - осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
* **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**
* *Выпускник научится:*
* - построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.
* *Выпускник получит возможность научиться:*
* - планировать профессиональную карьеру;
* - рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
* - ориентироваться в информации по трудоустройству и про должению образования;
* - оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**Методические материалы**

*Организация образовательной деятельности:*

Основной формой обучения  *образовательной деятельности* является классно-урочная система.

* Программа по учебному предмету " Технология" реализуется на уроках традиционных и нетрадиционных типов. Чаще используется комбинированный урок, урок практической работы. **Типы уроков:**
* - урок изучение нового материала;
* - урок совершенствования знаний, умений и навыков;
* -урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
* -комбинированный урок;
* -урок контроля умений и навыков. Из нетрадиционных чаще используется урок-КВН, урок-викторина; смотр знаний; урок взаимообучения.
* **Виды уроков:**
* - урок – беседа
* - лабораторно-практическое занятие
* - урок – экскурсия
* - урок – игра
* - выполнение учебных проектов

*Педагогические технологии:*

Для реализации данной программы используются следующие педагогические технологии:

* коллективный способ обучения
* технология развивающего обучения
* проблемное обучение
* педагогические мастерские
* игровые технологии
* диалоговые технологии
* здоровьесберегающие технологии
* дифференцированного обучения;
* ИКТ;

При изучении предмета технология, учитывая его специфику, большое место отводится здоровьесберегающим технологиям.

Формы работы:

Наиболее распространённые формы работы - практическая работа, самостоятельная работа, фронтальная, индивидуальная, групповая и парная работа, дифференцированные задания, взаимопроверка, беседа, рассказ, лекция.

Методы работы:

упражнения, лабораторно – практические работы, учебно – практические работы, выполнение проектов.

Методы обучения:

Репродуктивный (воспроизводящий)

Иллюстративный

Проблемный

Эвристический ( проблема ставится детьми, ими же предлагаются пути решения)

*Формы организации внеучебной деятельности:*

экскурсии, олимпиады, выставки, встречи с интересными людьми.

***Формы контроля.***

* В основе лежат практические занятия, реже – лабораторные, написание творческих, проектных работ, рефератов, выполнение домашних заданий, контрольных работ. Поскольку уроки носят практический характер, то существуют следующие виды контроля:
* - текущий контроль (контрольные работы (тестирование) в конце изучения темы, раздела; итоговая контрольная работа (проводится в конце 4 четверти). Для сокращения времени, затрачиваемого на текущий контроль, исполь­зуются тестовые задания.
* При этом целесообразно применять тесты несколь­ких видов: с выбором одного, двух или нескольких правиль­ных ответов из предложенных вариантов;
* на соответствие; с требуемым текстовым заполнением; на установление правильной последовательности действий.
* - тематический контроль (устная проверка знаний: индивидуальная и фронтальная проверка знаний)

Контроль предметных результатов по теории осуществляется в виде тестов, самостоятельных и контрольных работ. В программе указаны планируемые контрольные работы в каждом классе. Итоговая работа даётся в конце изучения всего теоретического материала за год. Текущая отметка за практическую работу ставиться по мере её выполнения.

**Контрольные работы в 5 классе**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Контрольные работы** |
| 1 | Контрольная работа по теме «Технология ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов» |
| 2 | Контрольная работа по теме «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» |
| 3 | Итоговая контрольная работа. |

**Контрольные работы в 6 классе**

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Контрольные работы** |
| 1 | Контрольная работа по теме " Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» |
| 2 | Контрольная работа по теме «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» |
| 3 | Итоговая контрольная работа. |

**Контрольные работы в 7 классе**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Контрольные работы** |
| 1 | Контрольная работа по теме «Технология ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов» |
| 2 | Контрольная работа по теме «Технология обработки металлов, художественная обработка материалов» |
| 3 | Итоговая контрольная работа. |

**Контрольные работы в 8 классе**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Контрольные работы** |
| 1 | Контрольная работа по разделу «Технологии домашнего хозяйства» |
| 2 | Контрольная работа по разделу «Электротехника» |
| 3 | Итоговая контрольная работа. |

**Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

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

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

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

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

**Нормы оценки практической работы**

***Организация труда***

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

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

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

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

***Приемы труда***

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

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

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

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

**Качество изделия (работы)**

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

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

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

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

**При выполнении тестов, контрольных работ**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:* выполнил 90 - 100 % работы

*Оценка «4» ставится, если учащийся:* выполнил 70 - 89 % работы

*Оценка «3» ставится, если учащийся:* выполнил 30 - 69 % работы

*Оценка «2» ставится, если учащийся:* выполнил до 30 % работы

**При выполнении творческих и проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические   требования | *Оценка «5»*  *ставится, если*   *учащийся:* | *Оценка «4»*  *ставится, если*   *учащийся:* | *Оценка «3»*  *ставится, если*   *учащийся:* | *Оценка «2»*  *ставится, если*  *учащийся:* |
| *Защита*  *проекта* | Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы.  Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы.   Умеет самостоятельно  Подтвердить теоретические положения конкретными примерами. | Обнаруживает, в основном, полное соответствие  доклада и проделанной работы.   Правильно и четко отвечает  почти на все поставленные вопросы.   Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами | Обнаруживает неполное соответствие доклада и  проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы.  Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами. | Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.  Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформление*   *проекта* | Печатный вариант.  Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта.  Грамотное, полное изложение всех разделов.  Наличие и качество наглядных материалов  (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.).   Соответствие технологических разработок современным требованиям.  Эстетичность выполнения. | Печатный вариант.  Соответствие требованиям выполнения проекта.  Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов.  Качественное, неполное количество наглядных материалов.  Соответствие технологических разработок современным требованиям. | Печатный вариант.   Неполное соответствие требованиям проекта.  Не совсем грамотное изложение разделов.  Некачественные наглядные материалы.  Неполное соответствие технологических разработок и современным требованиям. | Рукописный вариант.  Не соответствие требованиям выполнения  проекта.  Неграмотное изложение всех разделов.  Отсутствие наглядных материалов.  Устаревшие технологии  обработки. |
| *Практическая*   *направленность* | Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответствие*   *технологии*   *выполнения* | Работа выполнена в соответствии с технологией.  Правильность подбора технологических операций при проектировании. | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество*  *проектного*  *изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа.  Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте.  Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению. | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |