

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа №153 имени Героя Советского Союза Авдеева М.В.» городского округа Самара

Утверждаю
Директор Шай Р.Н.Шайсултанов
приказ № 55/3-од от 09.08.2019 года

Проверено
«08» августа 2019 года
Замдиректора по УВР
Кузнецова /О.В.Кузнецова/

Программа рассмотрена на заседании
МО учителей естественно-
математического цикла
Протокол № 1
от «07» августа 2019 года
Председатель МО
ТМ М.В. Батакова

М.П.



Рабочая программа учебного предмета

« Технология (девочки) »

Уровень реализации образовательных программ базовый

для 5-8 классов.

Составители:

Батакова М.В.

Учителя

технологии

г. Самара

Рабочая программа основного общего образования

по технологии (девочки)

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральным Законом Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации»,

2. Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 года № 1897 (в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 года № 1644, от 31.12.2015 года № 1577),

3. Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 153 имени Героя Советского Союза Авдеева М.В.» городского округа Самара (далее – МБОУ Школа № 153 г. о. Самара).

4. Основная образовательная программа основного общего образования в редакции приказов: от 31.08.2011 г. № 56-од, приказом от 31.08.2012 г. № 64-од, приказом от 31.08.2013 г. № 59-од, приказом от 28.08.2014 г. № 52-од, приказом от 31.08.2015 г. № 69-од, приказом № 49-од от 23.08.2016 года, приказом № 49-од от 28.08.2017 года, приказом № 60-од от 30.08.2018 года.

5. Программой Тищенко А.Т. Технология: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н. В. Сеница – М. : Вентана – Граф, 2015

6. Положением о рабочей программе учебного предмета, курса, утвержденным приказом директора МБОУ Школы № 153 г. о. Самара от 11.01.2016 года № 1/5 –од.

Учебники:

1.Технология. Технологии ведения дома. Под редакцией В.Д. Симоненко 5 класс. Учебник. - М.: Вентана – Граф, 2016;

2.Технология. Обслуживающий труд. Под редакцией В.Д. Симоненко 6 класс: учебник . - М.: Вентана – Граф, 2015

3. Технология. Обслуживающий труд. Под редакцией В.Д. Симоненко. 7 класс. Учебник. - Вентана – Граф, 2015

4.Технология. Обслуживающий труд. Под редакцией В.Д. Симоненко. Учебник для учащихся 8 класса.-М.: Вентана-Граф, 2015

Место предмета «Технологии» в учебном плане.

Предмет «Технология» в базисном учебном плане основного общего образования относится к образовательной области «Технология».

Технология на уровне основного общего образования в МБОУУ Школе № 153 изучается с 5 по 8 класс. На изучение технологии отводится в 5 - 7 классах по 68 ч (2 ч в неделю), в 8 классе -34 ч (1 ч в неделю). На изучение технологии в общем учебном плане школы с 5 по 8 класс отводится 238 учебных часов.

Актуальность: Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет учащимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности, а так же актуальность программы обусловлена тем, что происходит сближение содержания программы с требованиями жизни. В

настоящее время возникает необходимость в новых подходах к воспитанию и развитию эстетических чувств, способных решать современные задачи эстетического восприятия и развития личности в целом.

Цель изучения учебного предмета «Технология»:

- Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностного или общественно значимых продуктов труда;
- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
 - Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;

Изучение технологии в школе направлено на решение **следующих задач:**

- стимулирование и развитие любознательности, интереса к технике, к миру профессий, потребности познавать культурные традиции своего региона, России и других государств;

- формирование картины материальной и духовной культуры как продукта творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- формирование мотивации успеха и достижений, творческой самореализации, интереса к предметно-преобразующей, художественно-конструкторской деятельности;
- формирование первоначальных конструкторско-технологических знаний и умений;
- развитие знаково-символического и пространственного мышления, творческого репродуктивного воображения, творческого мышления, сенсорики и моторики рук, глазомера;
- формирование внутреннего плана деятельности на основе поэтапной отработки предметно-преобразовательных действий, включающих целеполагание, планирование (умение составлять план действий и применять его для решения учебных задач), прогнозирование (предвосхищение будущего результата при различных условиях выполнения действия), контроль, коррекцию и оценку;
- овладение первоначальными умениями передачи, поиска, преобразования, хранения информации, использование компьютера; поиска (проверки) необходимой информации в словарях, каталоге библиотеки.

Планируемые результаты освоения курса «Технология».

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

освоения обучающимися предмета «Технология» 5 класс

| Результат | Возможность достижения |
|--|---|
| Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству) | Проведение урока-игры «История Российского рукоделия» |
| Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению | Использование на уроках игровых моментов, решение ребусов и кроссвордов |
| Ответственность за результаты своей деятельности | Получение продукта с использованием освоенных технологий |
| Наличие коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками | Работа в группах |
| Эстетическое сознание | Освоение художественного наследия народов России |
| | |

освоения обучающимися предмета «Технология» 6 класс

| Результат | Возможность достижения |
|--|---|
| Трудолюбие, ответственность за результаты своей деятельности | Разработка творческого проекта по изготовлению изделия |
| Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению | Использование на уроках игровых моментов, решение ребусов и кроссвордов |
| Ответственность за результаты своей деятельности | Получение продукта с использованием освоенных технологий |
| Наличие коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками | Общение при коллективном выполнении работ с учетом общности интересов |
| Эстетическое сознание | Освоение художественного наследия народов России |
| Знание основ экологической культуры | Знакомство на уроках с бережным отношением к природным и хозяйственным ресурсам |

освоения обучающимися предмета «Технология» 7 класс

| Результат | Возможность достижения |
|--|--|
| Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству) | Освоение художественного наследия народов России |
| Экономическое мышление при организации | Планирование работы с учетом имеющихся |

| | |
|---|---|
| своей деятельности | ресурсов и условий |
| Ответственность за результаты своей деятельности | Получение продукта с использованием освоенных технологий |
| Наличие коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками | Общение при коллективном выполнении работ с учетом общности интересов |
| Эстетическое сознание | Освоение художественного наследия народов России |
| Знание основ экологической культуры | Знакомство на уроках с бережным отношением к природным и хозяйственным ресурсам |
| Готовность к предпринимательской деятельности к рациональному ведению домашнего хозяйства | Построение планов профессионального самоопределения |

освоения обучающимися предмета «Технология» 8 класс

| Результат | Возможность достижения |
|---|--|
| Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству) | Освоение художественного наследия народов России |
| Экономическое мышление при организации своей деятельности | Планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий |
| Ответственность за результаты своей деятельности | Получение продукта с использованием освоенных технологий |
| Наличие коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками | Общение при коллективном выполнении работ с учетом общности интересов |
| Эстетическое сознание | Освоение художественного наследия народов России |
| Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования | Знакомство с миром профессий и профессионального предпочтения с учетом устойчивых познавательных интересов |
| Готовность к предпринимательской деятельности к рациональному ведению домашнего хозяйства | Построение планов профессионального самоопределения |
| Становление самоопределения в выбранной сфере деятельности | Планирование образовательной и профессиональной карьеры |

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в 5 классе Регулятивные УУД

| Результат | Возможность достижения |
|---|--|
| самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; | Умение самостоятельно находить информацию с помощью ПК и предоставлять ее на уроке |

| | |
|---|---|
| алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности | Получение технико-технических сведений из разнообразных источников информации |
| определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Построение чертежей выкройки по заданному алгоритму |
| виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса | Обсуждение и выбор рациональных методов решения |
| организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива | Работа в группах |
| оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам. | Рефлексия |

Познавательные УУД

| Результат | Возможность достижения |
|--|--|
| комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; | Школьники учатся находить необходимую для выполнения работы информацию в материалах учебника, рабочей тетради. |
| - выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; | Анализировать предлагаемую информацию (образцы изделий, простейшие чертежи, эскизы, рисунки, схемы, модели), сравнивать, характеризовать и оценивать возможность её использования в собственной деятельности |
| - оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым | анализировать устройство изделия: выделять и называть детали и части изделия, их форму, взаимное расположение, определять способы соединения деталей; выполнять учебно- |

| | |
|--|---|
| критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; | познавательные действия в материализованной и умственной форме, находить для их объяснения соответствующую речевую форму; |
| - соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; | использовать знаково-символические средства для решения задач в умственной или материализованной форме; |
| формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. | выполнять символические действия моделирования и преобразования модели, работать с моделями. |

Коммуникативные УУД

| Результат | Возможность достижения |
|--|--|
| - осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | Формулирование полученных результатов, высказывание и обсуждение различных вариантов |
| формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных. | Самостоятельная работа с ресурсами |
| Умение самостоятельно организовывать учебное взаимодействие в группе | Работа в малых группах |

Метапредметные результаты
освоения учащимися предмета «Технология» в 6 классе
Регулятивные УУД

| Результат | Возможность достижения |
|---|--|
| самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; | Умение самостоятельно находить информацию с помощью ПК и предоставлять ее на уроке |
| алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности | Получение технико-технических сведений из разнообразных источников информации |
| определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Построение чертежей выкройки по заданному алгоритму |
| виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса | Обсуждение и выбор рациональных методов решения |
| организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива | Работа в группах |
| оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам. | Рефлексия |

Познавательные УУД

| Результат | Возможность достижения |
|--|--|
| комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; | Школьники учатся находить необходимую для выполнения работы информацию в материалах учебника, рабочей тетради. |

| | |
|--|---|
| <p>- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;</p> | <p>Анализировать предлагаемую информацию (образцы изделий, простейшие чертежи, эскизы, рисунки, схемы, модели), сравнивать, характеризовать и оценивать возможность её использования в собственной деятельности</p> |
| <p>- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;</p> | <p>анализировать устройство изделия: выделять и называть детали и части изделия, их форму, взаимное расположение, определять способы соединения деталей; выполнять учебно-познавательные действия в материализованной и умственной форме, находить для их объяснения соответствующую речевую форму;</p> |
| <p>- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;</p> | <p>использовать знаково-символические средства для решения задач в умственной или материализованной форме;</p> |
| <p>формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.</p> | <p>Выполнять символические действия моделирования и преобразования модели, работать с моделями.</p> |

Коммуникативные УУД

| Результат | Возможность достижения |
|---|---|
| <p>- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;</p> | <p>Формулирование полученных результатов, высказывание и обсуждение различных вариантов</p> |
| <p>формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных</p> | <p>Самостоятельная работа с ресурсами</p> |

| | |
|--|------------------------|
| задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных. | |
| Умение самостоятельно организовывать учебное взаимодействие в группе | Работа в малых группах |

**Метапредметные результаты
освоения учащимися предмета «Технология» в 7 классе
Регулятивные УУД**

| Результат | Возможность достижения |
|---|--|
| самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; | Умение самостоятельно находить информацию с помощью ПК и предоставлять ее на уроке |
| алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности | Получение технико-технических сведений из разнообразных источников информации |
| определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Построение чертежей выкройки по заданному алгоритму |
| виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса | Обсуждение и выбор рациональных методов решения |
| организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива | Работа в группах |
| оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам. | Рефлексия |

Познавательные УУД

| Результат | Возможность достижения |
|------------------|-------------------------------|
|------------------|-------------------------------|

| | |
|---|--|
| комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; | Школьники учатся находить необходимую для выполнения работы информацию в материалах учебника, рабочей тетради. |
| - выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; | Анализировать предлагаемую информацию (образцы изделий, простейшие чертежи, эскизы, рисунки, схемы, модели), сравнивать, характеризовать и оценивать возможность её использования в собственной деятельности |
| - оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; | анализировать устройство изделия: выделять и называть детали и части изделия, их форму, взаимное расположение, определять способы соединения деталей; выполнять учебно-познавательные действия в материализованной и умственной форме, находить для их объяснения соответствующую речевую форму; |
| - соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; | использовать знаково-символические средства для решения задач в умственной или материализованной форме; |
| формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. | выполнять символические действия моделирования и преобразования модели, работать с моделями. |

Коммуникативные УУД

| Результат | Возможность достижения |
|--|--|
| - осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение | Формулирование полученных результатов, высказывание и обсуждение различных вариантов |

| | |
|---|------------------------------------|
| в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | |
| формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных. | Самостоятельная работа с ресурсами |
| Умение самостоятельно организовывать учебное взаимодействие в группе | Работа в малых группах |

**Метапредметные результаты
освоения учащимися предмета «Технология» в 8 классе
Регулятивные УУД**

| Результат | Возможность достижения |
|---|--|
| самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; | Умение самостоятельно находить информацию с помощью ПК и предоставлять ее на уроке |
| алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности | Получение технико-технических сведений из разнообразных источников информации |
| определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Построение чертежей выкройки по заданному алгоритму |
| виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса | Обсуждение и выбор рациональных методов решения |
| организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива | Работа в группах |
| оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, | Рефлексия |

| | |
|--|--|
| правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам. | |
|--|--|

Познавательные УУД

| Результат | Возможность достижения |
|---|--|
| комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; | Школьники учатся находить необходимую для выполнения работы информацию в материалах учебника, рабочей тетради. |
| - выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; | Анализировать предлагаемую информацию (образцы изделий, простейшие чертежи, эскизы, рисунки, схемы, модели), сравнивать, характеризовать и оценивать возможность её использования в собственной деятельности |
| - оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; | анализировать устройство изделия: выделять и называть детали и части изделия, их форму, взаимное расположение, определять способы соединения деталей; выполнять учебно-познавательные действия в материализованной и умственной форме, находить для их объяснения соответствующую речевую форму; |
| - соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; | использовать знаково-символические средства для решения задач в умственной или материализованной форме; |
| формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. | выполнять символические действия моделирования и преобразования модели, работать с моделями. |

Коммуникативные УУД

| Результат | Возможность достижения |
|---|--|
| - осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; | Формулирование полученных результатов, высказывание и обсуждение различных вариантов |

| | |
|---|------------------------------------|
| планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | |
| формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных. | Самостоятельная работа с ресурсами |
| Умение самостоятельно организовывать учебное взаимодействие в группе | Работа в малых группах |

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

В результате реализации рабочей программы выпускник научится /получит возможность:

Раздел «Кулинария»

| Научится: | Получит возможность |
|---|---|
| - 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. | <ul style="list-style-type: none"> - 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; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. |
|--|--|

Раздел «Электротехника»

| Научится: | Получит возможность |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - 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. | <ul style="list-style-type: none"> - 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»

| Научится: | Получит возможность |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; - выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. | <ul style="list-style-type: none"> - выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; - определять и исправлять дефекты швейных изделий; - выполнять художественную отделку швейных изделий; - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; - определять основные стили одежды и современные направления моды. |

Раздел «Технологии исследовательской, опытно-конструкторской и проектной деятельности»

| Научится: | Получит возможность |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать | <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска |

| | |
|--|---|
| <p>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;</p> <p>- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</p> | <p>новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</p> <p>- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</p> |
|--|---|

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

| Научится: | Получит возможность |
|---|---|
| <p>- 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.</p> | <p>- планировать профессиональную карьеру;</p> <p>- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;</p> <p>- ориентироваться в информации по трудоустройству и про должению образования;</p> <p>- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.</p> |

Содержание учебного курса

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 санитарно-

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

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

Раздел «Электротехника» (1 часа)

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» (12 часов)

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

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим 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 (2 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 costume. 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 часа)

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 декоративноприкладного 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 бельё», «Фартук

для

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

Резервное время (2 часа)

6 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа)

Тема 1. Интерьер жилого дома (2 часа)

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 (4 часа)

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 иглками и булавками.

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

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

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с

крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

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

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

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки 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. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (3 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. Рецептатура 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. Рецептатура, 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 пищи 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 шелковых 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» (12 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 (8 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

Введение (1 час)

Раздел «Технология домашнего хозяйства» (3 часов)

Тема 1. Экология жилища (1 час)

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 (1 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.

Тема 3. Интерьер жилого дома (1 часа)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы:

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

Раздел «Электротехника» (6 часов)

Тема 1. Бытовые электроприборы (3 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» (2 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 выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

Лабораторно-практические и практические работы:

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

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

Тема 3. «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (1 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 «Художественные ремёсла» (12 часа)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (4 часов)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы:

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 (1 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. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые

и холодные цвета. Г армонические 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 часов)

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

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

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

Тема 4. Вязание крючком (3 часов)

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.

Раздел «Семейная экономика» (3 часов)

Тема 1. Бюджет семьи (3 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» (2 часа)

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

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

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» (6 часов)

Тема 1. Исследовательская и созидательская деятельность (6 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.

6. Тематическое планирование с определением основных видов деятельности

Тематический план

| Разделы и темы программы | Количество часов по классам | | | |
|---|-----------------------------|-----------|-----------|-----------|
| | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Вводный урок (4 ч) | 2 | - | 1 | 1 |
| Технологии домашнего хозяйства (11 ч) | 2 | 4 | 2 | 3 |
| 1. Интерьер кухни, столовой | 2 | - | - | - |
| 2. Интерьер жилого дома | - | 2 | - | 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 | - | - | - | 1 |
| 7. Водоснабжение и канализация в доме | - | - | - | 1 |
| Электротехника (8ч) | 1 | - | 1 | 6 |
| 1. Бытовые электроприборы | 1 | - | 1 | 3 |
| 2. Электромонтажные и сборочные технологии | - | - | - | 2 |
| 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики | - | - | - | 1 |
| Кулинария (39ч) | 12 | 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 | 2 | - | - | - |
| 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 (40ч) | 8 | 8 | 12 | 12 |
| 1. Декоративно-прикладное искусство | 2 | - | - | 4 |

| | | | | |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 2 | - | - | 1 |
| 3. Лоскутное шитье | 4 | - | - | 4 |
| 4. Вязание крючком | - | 4 | - | 3 |
| 5. Вязание спицами | - | 4 | - | - |
| 6. Ручная роспись тканей | - | - | 4 | - |
| 7. Вышивание | - | - | 8 | - |
| Семейная экономика (6 ч) | - | - | - | 3 |
| 1. Бюджет семьи | - | - | - | 3 |
| Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч) | - | - | - | 2 |
| 1. Сферы производства и разделение труда | - | - | - | 1 |
| 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера | - | - | - | 1 |
| Технологии творческой и опытнической деятельности (68ч) | 21 | 21 | 20 | 6 |
| 1. Исследовательская и созидательская деятельность | 21 | 21 | 20 | 17 |
| Всего: 238 ч | 68 | 68 | 68 | 34 |