

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Таежно-Михайловская основная общеобразовательная школа»**

Рассмотрена:
протокол педагогического
совета МКОУ «Таежно-
Михайловская ООШ»
от 01.09.2021г. № 1

Утверждена:
приказ директора
МКОУ «Таежно-
Михайловская ООШ»
от 01.09.2021 г. № 70

Рабочая программа

по учебному предмету «Технология»

Класс 6-8

Составила:

Учитель начальных классов
Синикаева Минслу Самигуловна

с.Таежно-Михайловка,

2021 г.

ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета (см. раздел Основной образовательной программы) В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Личностные УУД:

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);
- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
- способность и умение обучающихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);с
- оставные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знакосимволические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
- формирование умения работать в парах и малых группах;
- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные УУД:

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

Метапредметные:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники; Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук;
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности;
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой;
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметные

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»;
- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда;
- Оценивание своей способности и готовности к труду;

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5 класс

№	Тема	Количество часов					Всего часов
		Формы организации учебных занятий					
		Лекции	Семинары	Практические работы	Изучение нового материала	Проекты	
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ				2		2
2	Кулинария	3		1	8	2	14
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов			30	5	1	36
4	Технологии ведения дома				4		4
5	Электротехнические работы				2		2
6	Творческие проектные работы			3	3		6
7	Дизайн пришкольного участка			3	1		4
ИТОГО		3		37	25	3	68

Основное содержание всех тем

5-й КЛАСС

Вводное занятие (2 ч)

КУЛИНАРИЯ (14 ч)

Санитария и гигиена

Физиология питания

Технология приготовления пищи

Сервировка стола

Заготовка продуктов

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Рукоделие

Пиломатериалы. Древесные материалы

Элементы машиноведения

Конструирование и моделирование швейных изделий

Технология изготовления швейного изделия

Технология ведения дома (4 ч.)

Эстетика и экология жилища

Уход за одеждой и обувью

Электротехнические работы (2ч)

Электромонтажные работы

Творческие проектные работы (6 ч)

Познавательные сведения

Выбор техники выполнения изделия

Реклама и защита проекта

Дизайн пришкольного участка (4 ч)

Создание микроландшафта

Цветочные культуры для клумб

Тематический план

Содержание курса	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся
<p>Вводное занятие. Инструктаж по ТБ (2 ч)</p> <p>Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.</p>		
<p>Кулинария (14 ч)</p> <p>Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Правила мытья посуды ручным способом. Применение моющих и дезинфицирующих средств, для мытья посуды.</p> <p>Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.</p> <p>Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.</p>		
Санитария и гигиена	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и

<p>Физиология питания</p>	<p>средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.</p> <p><i>Задание:</i> <i>Материалы:</i></p> <p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания</p> <p><i>Задание:</i> Составление рациона</p>	<p>режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
<p>Технология приготовления пищи</p>	<p>Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.</p> <p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p><i>Задание:</i> Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов, приготовление бутербродов и горячих напитков, сервировка стола к завтраку. <i>Материалы:</i> набор посуды, скатерть, салфетки</p>	<p>Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей</p>
<p>Сервировка стола</p>	<p>Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку, столовые приборы и посуду для завтрака.</p>

<p>Заготовка продуктов</p>	<p>столом и пользования столовыми приборами <i>Задание:</i> Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов, приготовление бутербродов и горячих напитков, сервировка стола к завтраку. <i>Материалы:</i> набор посуды, скатерть, салфетки</p> <p>Экономное ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию.</p>	<p>Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.</p> <p>Уметь закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи Создавать условия экономного ведения хозяйства.</p>
<p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36ч)</p> <p>Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.</p> <p>Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.</p>		
<p>Рукоделие</p> <p>Пиломатериалы.</p>	<p>Краткие сведения из истории создания из лоскута. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материала к работе .Технология соединения между собой материалов <i>Задание:</i> изготовление лоскутной прихватки <i>Материалы:</i> лоскуты ткани, ножницы, нитки</p> <p>Древесина, свойства и области применения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов, свойства и области применения. Пороки древесины. Отходы</p>	<p>Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.</p> <p>Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.</p> <p>Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья</p> <p>Овладевать навыками работы лобзиком, ножовкой, выжигателем Характеризовать виды древесных материалов, свойства и области</p>

<p>Древесные материалы</p>	<p>древесины и их рациональное использование. Исследование твердости древесины и древесных материалов. <i>Задание:</i> изготовление разделочной доски <i>Материалы:</i> фанера, лобзик, выжигатель</p>	<p>применения</p>
<p>Элементы машиноведения</p>	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.</p> <p><i>Задание:</i> шитье на швейной машине, не заправленной нитками.</p> <p>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.</p> <p><i>Материалы:</i> швейная машинка, лоскут ткани, нитки, ножницы</p> <p>Понятие о чертеже и выкройке</p>	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.</p> <p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.</p> <p>Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладеть безопасными приёмами труда</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных</p>

<p>Конструирование и моделирование швейных изделий</p>	<p>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 <i>Задание:</i> конструировать и моделировать фартук <i>Материалы:</i> масштабную и лекальную линейки, карандаш.</p>	<p>изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>
<p>Технология изготовления швейного изделия</p>	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. 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. Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. <i>Задание:</i> изготовление фартука <i>Материалы:</i> ткань, выкройки, ножницы, нитки</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскрою. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p>

Технология ведения дома (4 ч.)

Основные теоретические сведения. Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное

размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

Практические работы. Эскиз интерьера кухни.

<p>Эстетика и экология жилища</p> <p>Уход за одеждой и обувью</p>	<p>Интерьер жилого помещения. Требования к интерьеру помещений в городском и сельском доме.</p> <p>Прихожая, гостиная, детская комната, спальня, кухня: их назначение, оборудование, необходимый набор мебели, декоративное убранство.</p> <p>Технология ухода за кухней. Средства для ухода за стенами, раковинами, посудой, кухонной мебелью.</p> <p>Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту.</p> <p>Технологии ухода за одеждой: хранение, чистка и стирка одежды.</p> <p>Технологии ухода за обувью.</p> <p>Профессии в сфере обслуживания и сервиса.</p> <p><i>Задание:</i> Выполнение мелкого ремонта одежды, чистки обуви</p> <p><i>Материалы:</i> средства для ухода за одеждой и обувью</p>	<p>Осваивать способы отделки интерьера</p> <p>Поддерживать чистоту в жилых помещениях</p> <p>Создавать интерьер кухни</p> <p>Иметь представления о способах удаления пятен с одежды, способы ухода за обувью;</p> <p>Применять на практике полученные знания на практике</p>
---	--	--

Электротехнические работы (2 ч)

Понятие и виды источников и потребителей электроэнергии. Простая электрическая цепь. Электрические светильники. Устройство лампы накаливания и электропатрона.

<p>Электромонтажные работы</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения электромонтажных работ. Виды проводов.</p> <p><i>Задание:</i> составление простой электрической цепи. Изучение устройства лампы накаливания и электропатрона.</p> <p><i>Материалы:</i> лампа накаливания, настольная лампа</p>	<p>Осознавать потребность в бытовых электроприборах на кухне.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории электроприборов.</p> <p>Понимать и объяснять принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
--------------------------------	---	---

Творческие проектные работы (6 ч)

Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка

технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.		
<p>Познавательные сведения</p> <p>Выбор техники выполнения изделия</p> <p>Реклама и защита проекта</p>	<p>Познавательные сведения по плану разработки, выполнению творческого проекта. Этапы проекта. Знакомство с понятием «творческий проект по технологии».</p> <p><i>Задание:</i> выдвижение идеи для выполнения учебного проекта.</p> <p><i>Материалы:</i> творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.</p> <p>Поиск возможных вариантов в выборе техники выполнения. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Анализ моделей из банка объектов для творческих просмотров</p> <p>Реклама. Цель рекламы. Разработка рекламного проспекта изделия (точно, кратко, понятно). Публичное выступление обучающихся с обоснованием представляемого проекта.</p>	<p>Знакомиться с этапами и требованиями выполнения творческого проекта</p> <p>Обосновывать выбор проектируемого изделия</p> <p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Развивать выбранную технику выполнения.</p> <p>Учиться выполнять её с учётом технологических требований</p> <p>Различать критерии защиты проекта. Учиться разрабатывать рекламный проект, оценить выполненную работу и защитить её.</p>
<p>Дизайн пришкольного участка (4 ч)</p> <p>Знакомство с историей цветоводства, знакомство с особенностями и разными видами цветочных культур, знакомство с правилами и последовательностью сбора и хранения семян. Уметь правильно обрабатывать почву и ухаживать за растениями.</p> <p>Принципы планировки. Создание микроландшафта Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады. Понятие о «Саде камней». Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Выполнение эскиза планировки пришкольного участка.</p> <p>Выполнение эскиза ландшафта</p> <p><i>Варианты объектов труда.</i> Эскиз пришкольного участка.</p>		
Создание	Основные понятия о ландшафте. Понятие о террасах, клумбах,	Развивать основные понятия ландшафта. Учиться выполнять эскиз задуманного

микрорландшафта	дорожках, миниатюрных садах, о «саде камней».	ландшафта
Цветочные культуры для клумб	Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений.	Уметь характеризовать пропорциональную и композиционную зависимость растений. Подбирать цветочные культуры для клумбы.

6 класс

№	Тема	Количество часов					Всего часов
		Формы организации учебных занятий					
		Лекции	Семинары	Практические работы	Изучение нового материала	Проекты	
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ				2		2
2	Кулинария	3		1	8	2	14
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов			30	5	1	26
4	Технологии ведения дома				4		4
5	Электротехнические работы				2		4
6	Творческие проектные работы			3	3		10
7	Дизайн пришкольного участка			3	1		8
ИТОГО			3		37	25	34

Вводное занятие (2 ч)

Вводное занятие.

Инструктаж по ТБ

Кулинария (14 ч)

Физиология питания.

Определение суточной потребности

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Приготовление молочного супа

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Разделка рыбы

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Макароны с сыром

Изделия из жидкого теста.

Сладкие блюда и напитки

Приготовление обеда в походных условиях

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26ч)

Лоскутное шитьё. Композиционное построение

Орнамент в декоративно-прикладном искусстве

Изделие из лоскута. Прихватка

Изготовление прихватки

Элементы материаловедения: натуральные волокна животного происхождения. Выполнение саржевого переплетения

Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки. Установка машинной иглы

Уход за швейными машинами. Отработка строчки. Виды передач.

Конструирование шорт. Снятие

Построение чертежа шорт в М: 1:4.

Моделирование шорт.

Технология обработки шорт. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к сметыванию.

Подготовка шорт к примерке. Проведение

Обработка шорт после примерки.
Обработка середины и боковых

швов.

Обработка застёжки

Обработка пояса. Обработка верхнего среза шорт

Обработка нижнего среза шорт. Влажно-тепловая обработка. Окончательная обработка шорт.

Технология ведения дома (4 ч.)

Эстетика и экология жилища. Эскиз интерьера

Уход за одеждой и обувью. Наложение заплаты ручным способом

Электротехнические работы (4 часа)

Электромонтажные работы и профессии связанные с ними

Подключение проводов к вилке

Творческие проектные работы (10 ч)

Этапы выполнения творческого проекта Разработка банка идей

Техника выполнения изделия

Изготовление изделия. Перечень критериев оценки

Экономические и экологические обоснования проекта

Защита проекта

Дизайн пришкольного участка (8 ч)

Почва на пришкольном участке и в регионе. Техника безопасности

Технология выращивания цветочно-декоративных культур

Растительные препараты для борьбы с вредителями. Правила ТБ

Технология выращивания я выбранных культур

Тематический план

Содержание курса	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся
<p>Вводное занятие. Инструктаж по ТБ (2 ч) Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.</p> <p><i>Практические работы.</i> Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.</p>		

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 6-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Кулинария (14 ч) *Основные теоретические сведения.*

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные 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.

Практические работы

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников

<p>Физиология питания. Определение суточной потребности</p>	<p>Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода; суточная потребность в солях. Расчёт суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах. <i>Задание:</i> определить суточную потребность минеральных веществ. <i>Материалы:</i> составить кроссворд из названия минеральных солей и микроэлементов</p>	<p>Получать представление о значении питания для человека, роль и значение минеральных солей Рассчитать суточную потребность солей.</p> <p>Уметь определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с</p>
---	--	---

<p>Блюда из молока и кисломолочных продуктов</p> <p>Приготовление молочного супа</p>	<p>Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов.</p> <p><i>Задание:</i> первичная обработка крупы.</p> <p>Определение качества молока. Составление рецепта молочного супа или молочной каши.</p> <p><i>Материалы:</i> книга рецептов</p>	<p>помощью тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Узнавать технологию приготовления молочных супов и каш. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.</p>
<p>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Разделка рыбы</p>	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.</p> <p><i>Задание:</i> составление рецепта блюд из рыбы</p> <p><i>Материалы:</i> книга рецептов</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.</p> <p>Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Уметь определять свежесть рыбы органолептическими методами; определять срок годности рыбных консервов.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Макаронны с сыром</p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления</p>	<p>Уметь подготавливать к варке крупы, бобовые и макаронные изделия. Знать способы варки макаронных изделий.</p>

<p>Изделия из жидкого теста.</p> <p>Сладкие блюда и напитки</p>	<p>крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.</p> <p><i>Задание:</i> составление рецептов из круп, бобовых и макарон.</p> <p><i>Материалы:</i> книга рецептов</p>	
---	---	--

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26ч) *Основные теоретические сведения* Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

Практические работы.

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Варианты объектов труда. Ткань.

<p>Лоскутное шитьё.</p> <p>Композиционное построение узоров.</p> <p>Орнамент в декоративно-прикладном искусстве</p> <p>Изделие из лоскута.</p> <p>Прихватка</p> <p>Изготовление прихватки</p>	<p>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.изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей</p>	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из хим. волокон.</p> <p>Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить информации о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.</p> <p>Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве</p>
---	--	--

<p>Элементы материаловедения: натуральные волокна животного происхождения. Выполнение саржевого переплетения</p>	<p>между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. <i>Материалы:</i> инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам:</p>	<p>химических волокон.</p>
<p>Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки. Установка машинной иглы Уход за швейными машинами. Отработка строчки. Виды передач.</p>	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.</p>	<p>Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; приметывание; выметывание.</p>
<p>Конструирование шорт. Снятие мерок. Построение чертежа шорт в М: 1:4. Моделирование шорт.</p>	<p>Задание: шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по</p>

<p>Технология обработки шорт. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к смётыванию. Подготовка шорт к примерке. Проведение примерки. Обработка шорт после примерки. Обработка середины и боковых швов. Обработка застёжки Обработка пояса. Обработка верхнего среза шорт Обработка нижнего среза шорт. Влажно-тепловая обработка. Окончательная обработка шорт.</p>	<p>нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагоробазной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепков.</p> <p><i>Материалы:</i> швейная машинка, лоскут ткани, нитки, ножницы</p> <p>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 <i>Задание:</i> конструировать и моделировать фартук <i>Материалы:</i> масштабную и лекальную линейки, карандаш.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и</p>	<p>заданным размерам.</p> <p>Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p>
---	--	--

направления рисунка. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.

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.

Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов.

Задание: изготовление фартука
Материалы: ткань, выкройки, ножницы, нитки

Технология ведения дома (4 ч.) *Основные теоретические сведения.* История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

Практические работы. Эскиз домашнего интерьера.

Основные теоретические сведения. Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей. Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

Практические работы. Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

Варианты объектов труда. Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

<p>Эстетика и экология жилища. Эскиз интерьера Уход за одеждой и обувью. Наложение заплатки ручным</p>	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Понятие о композиции в</p>	<p>Осваивать способы отделки интерьера Поддерживать чистоту в жилых помещениях Создавать интерьер кухни Иметь представления о способах</p>
--	--	---

способом	<p>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.</p> <p><i>Материалы:</i> выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».</p> <p>Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.</p> <p>Изготовление макета оформления окон.</p>	<p>удаления пятен с одежды, способы ухода за обувью;</p> <p>Применять на практике полученные знания на практике</p>
----------	---	---

Электротехнические работы (4 ч) *Основные теоретические сведения.* Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Практические работы. Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.

Подключение провода к вилке.

Варианты объектов труда. Эл. Провода, вилка.

<p>Электромонтажные работы и профессии связанные с ними</p> <p>Подключение проводов к вилке</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения электромонтажных работ.</p> <p>Виды проводов.</p> <p><i>Задание:</i> составление простой электрической цепи. Изучение устройства лампы накаливания и электропатрона.</p> <p><i>Материалы:</i> лампа накаливания, настольная лампа</p>	<p>Осознавать потребность в бытовых электроприборах на кухне.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории электроприборов.</p> <p>Понимать и объяснять принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
---	--	---

Творческие проектные работы (10ч) *Основные теоретические сведения.* Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных

материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

<p>Этапы выполнения творческого проекта Разработка банка идей Техника выполнения изделия Изготовление изделия. Перечень критериев оценки Экономические и экологические обоснования проекта Защита проекта</p>	<p>Познавательные сведения по плану разработки, выполнению творческого проекта. Этапы проекта. Знакомство с понятием «творческий проект по технологии».</p> <p><i>Задание:</i> выдвижение идеи для выполнения учебного проекта.</p> <p><i>Материалы:</i> творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.</p> <p>Поиск возможных вариантов в выборе техники выполнения.</p> <p>Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнение. Анализ моделей из банка объектов для творческих просмотров</p> <p>Реклама. Цель рекламы. Разработка рекламного проспекта изделия (точно, кратко, понятно). Публичное выступление обучающихся с обоснованием представляемого проекта.</p>	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад для защиты творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект.</p>
---	--	---

Дизайн пришкольного участка (8 ч) *Основные теоретические сведения.* Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно-декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. Соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур, режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление.

Практические работы. Тестирование
Варианты объектов труда. Схемы, таблицы

<p>Почва на пришкольном участке и в регионе. Техника безопасности Технология выращивания цветочно-декоративных культур Растительные препараты для борьбы с вредителями. Правила ТБ Технология выращивания я выбранных культур</p>	<p>Основные понятия о ландшафте. Понятие о террасах, клумбах, дорожках, миниатюрных садах, о «саде камней».</p> <p>Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений.</p>	<p>Планировать весенние работы. Изучать правила охраны труда, правила ТБ при работе в парнике. Выбирать культуры для выращивания рассадным способом Выбирать культуры для выращивания в защищенном грунте. Знакомиться с устройством простых сооружений защищенного грунта Знакомиться с последовательностью и правилами выполнения основных технологических приемов выращивания растений. Собирать информацию об урожайности основных сельскохозяйственных культур.</p>
---	---	--

7 класс

№	Тема	Количество часов					Всего часов
		Формы организации учебных занятий					
		Лекции	Семинары	Практические работы	Изучение нового материала	Проекты	
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ				1		1

2	Кулинария				2		2
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	1		13	3	2	19
4	Технологии ведения дома				2		2
5	Электротехнические работы				2		2
6	Творческие проектные работы					4	4
7	Дизайн пришкольного участка			4			4
ИТОГО		1		17	10	6	34

7-й КЛАСС

Вводное занятие (1 ч)

Культура питания (2ч)

Физиология питания

Заготовка продуктов

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (19 ч)

Рукоделие.

Вязание спицами

Лоскутное шитьё. Композиционное построение

Орнамент в декоративно-прикладном искусстве

Изделие из лоскута. Прихватка

Изготовление прихватки

Элементы материаловедения: натуральные волокна животного происхождения. Выполнение саржевого переплетения

Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки. Установка машинной иглы

Уход за швейными машинами. Отработка строчки. Виды передач.

Конструирование шорт. Снятие

Построение чертежа шорт в М: 1:4.

Моделирование шорт.

Технология обработки шорт. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к сметыванию.

Подготовка шорт к примерке. Проведение

Обработка шорт после примерки.

Обработка середины и боковых

швов.

Обработка застёжки

Обработка пояса. Обработка верхнего среза шорт

Обработка нижнего среза шорт

Химические волокна и ткани из них (1ч)

Элементы машиноведения (2ч)

Швейная машина и приспособления к ней

Технология ведения дома (2 ч)

Экология жилища. Фильтрация воды

Роль комнатных растений в интерьере

Электротехнические работы (2 ч)

Электроосветительные приборы

Творческие проектные работы (4 ч)

Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера

Экономическое и экологическое обоснование проекта

Защита проекта

Дизайн пришкольного участка (2ч)

Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера

Экономическое и экологическое обоснование проекта

Тематический план

Содержание курса	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся
<p>Вводное занятие. Инструктаж по ТБ (1 ч)</p> <p>Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.</p>		
<p>Кулинария (2ч)</p> <p>Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Правила мытья посуды ручным способом. Применение моющих и дезинфицирующих средств, для мытья посуды.</p> <p>Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.</p> <p>Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.</p>		
<p>Санитария и гигиена</p> <p>Физиология питания</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.</p> <p>Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.</p> <p><i>Задание:</i></p> <p><i>Материалы:</i></p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.</p> <p>Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.</p> <p>Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.</p>

<p>Технология приготовления пищи</p>	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания</p> <p><i>Задание:</i> Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.</p>	<p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
<p>Сервировка стола</p>	<p>Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.</p> <p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p><i>Задание:</i> Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов, приготовление бутербродов и горячих напитков, сервировка стола к завтраку.</p> <p><i>Материалы:</i> набор посуды, скатерть, салфетки</p>	<p>Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей</p>
<p>Заготовка продуктов</p>	<p>Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p> <p><i>Задание:</i> Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов, приготовление бутербродов и горячих напитков, сервировка стола к завтраку.</p> <p><i>Материалы:</i> набор посуды,</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку, столовые приборы и посуду для завтрака.</p> <p>Составлять меню завтрака.</p> <p>Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p> <p>Складывать салфетки.</p>

<p>Элементы машиноведения</p>	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.</p> <p>Задание: шитье на швейной машине, не заправленной нитками.</p> <p>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.</p> <p><i>Материалы:</i> швейная машинка, лоскут ткани, нитки, ножницы</p>	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.</p> <p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.</p> <p>Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Владеть безопасными приёмами труда</p>
<p>Конструирование и моделирование швейных изделий</p>	<p>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,</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Копировать готовую</p>

<p>Технология изготовления швейного изделия</p>	<p>прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами <i>Задание:</i> конструировать и моделировать фартук <i>Материалы:</i> масштабную и лекальную линейки, карандаш.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.</p> <p>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.</p> <p>Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. <i>Задание:</i> изготовление фартука <i>Материалы:</i> ткань, выкройки, ножницы, нитки</p>	<p>выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p>
---	--	---

Технология ведения дома (2ч.)

Основные теоретические сведения. Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

Практические работы. Эскиз интерьера кухни.

<p>Эстетика и экология жилища</p>	<p>Интерьер жилого помещения. Требования к интерьеру помещений в городском и</p>	<p>Осваивать способы отделки интерьера Поддерживать чистоту в жилых помещениях</p>
-----------------------------------	--	--

Уход за одеждой и обувью	<p>сельском доме. Прихожая, гостиная, детская комната, спальня, кухня: их назначение, оборудование, необходимый набор мебели, декоративное убранство. Технология ухода за кухней. Средства для ухода за стенами, раковинами, посудой, кухонной мебелью. Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту.</p> <p>Технологии ухода за одеждой: хранение, чистка и стирка одежды. Технологии ухода за обувью. Профессии в сфере обслуживания и сервиса. <i>Задание:</i> Выполнение мелкого ремонта одежды, чистки обуви <i>Материалы:</i> средства для ухода за одеждой и обувью</p>	<p>Создавать интерьер кухни</p> <p>Иметь представления о способах удаления пятен с одежды, способы ухода за обувью; Применять на практике полученные знания на практике</p>
<p>Электротехнические работы (2 ч)</p> <p>Понятие и виды источников и потребителей электроэнергии. Простая электрическая цепь. Электрические светильники. Устройство лампы накаливания и электропатрона.</p>		
Электромонтажные работы	<p>Организация рабочего места для выполнения электромонтажных работ. Виды проводов. <i>Задание:</i> составление простой электрической цепи. Изучение устройства лампы накаливания и электропатрона. <i>Материалы:</i> лампа накаливания, настольная лампа</p>	<p>Осознавать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Понимать и объяснять принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
<p>Творческие проектные работы (2 ч)</p> <p>Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.</p>		
Познавательные сведения	<p>Познавательные сведения по плану разработки, выполнению творческого проекта. Этапы проекта. Знакомство с понятием</p>	<p>Знакомиться с этапами и требованиями выполнения творческого проекта Обосновывать выбор проектируемого изделия Знакомиться с примерами творческих</p>

<p>Выбор техники выполнения изделия</p> <p>Реклама и защита проекта</p>	<p>«творческий проект по технологии».</p> <p><i>Задание:</i> выдвижение идеи для выполнения учебного проекта.</p> <p><i>Материалы:</i> творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.</p> <p>Поиск возможных вариантов в выборе техники выполнения. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнение. Анализ моделей из банка объектов для творческих просмотров</p> <p>Реклама. Цель рекламы. Разработка рекламного проспекта изделия (точно, кратко, понятно). Публичное выступление обучающихся с обоснованием представляемого проекта.</p>	<p>проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Развивать выбранную технику выполнения.</p> <p>Учиться выполнять её с учётом технологических требований</p> <p>Различать критерии защиты проекта. Учиться разрабатывать рекламный проект, оценить выполненную работу и защитить её.</p>
<p>Дизайн пришкольного участка (4 ч)</p> <p>Знакомство с историей цветоводства, знакомство с особенностями и разными видами цветочных культур, знакомство с правилами и последовательностью сбора и хранения семян. Уметь правильно обрабатывать почву и ухаживать за растениями.</p> <p>Принципы планировки. Создание микроландшафта Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады. Понятие о «Саде камней».Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Выполнение эскиза планировки пришкольного участка.</p> <p>Выполнение эскиза ландшафта</p> <p><i>Варианты объектов труда.</i> Эскиз пришкольного участка.</p>		
<p>Создание микроландшафта</p> <p>Цветочные культуры для клумб</p>	<p>Основные понятия о ландшафте. Понятие о террасах, клумбах, дорожках, миниатюрных садах, о «саде камней».</p> <p>Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость</p>	<p>Развивать основные понятия ландшафта. Учиться выполнять эскиз задуманного ландшафта</p> <p>Уметь характеризовать пропорциональную и композиционную зависимость растений. Подбирать цветочные культуры для клумбы.</p>

растений.

8 класс

№	Тема	Количество часов					
		Формы организации учебных занятий					Всего часов
		Лекции	семинары	Практические работы	Изучение нового материала	Проекты	
1	Вводное занятие				1		1
2	Кулинария			2	1		3
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов:	1		4	2		7
4	Технологии ведения дома			5	3		8
5	Современное производство и профессиональное образование	2		2			4
6	Электротехнические работы			1	1		2
7	Творческие проектные работы			3	2		5
8	Дизайн пришкольного участка	1		1	2		4
ИТОГО		4		18	12		34

Основное содержание всех тем

Вводное занятие (1 ч.)

Вводное занятие

Кулинария (3 ч.)

Виды домашней птицы

Способы определения готовности блюд

Расчёт стоимости продуктов меню

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: (7ч.)

Материалы и инструменты для вязания спицами

Способы вязания на 2 и 5 спицах

Вязание резинки 1x1

Вязание резинки и основания следка
Прибавление петель, из одной вывязываем 9 петель
Вязание подошвы.
Закрытие петель.
Технологии ведения дома (8 ч.)
Ремонт помещений. Подбор строительного-отделочных материалов
Эскиз декоративного украшения интерьера
Санитарно-технические работы
Подбор элементов сантехники для дома
Расход семьи и их планирование
Бюджет семьи.
Анализ потребительских качеств товаров и услуг
Права потребителя и их защита

Современное производство и профессиональное образование (4 ч.)
Сферы и отрасли современного производства
Понятия о профессии. Оплата труда

Роль профессии в жизни человека. Знакомство с профессиями

Диагностика склонностей и качество личностей. Поиск информации

Электротехнические работы (2ч.)

Общие сведения об электротехнических устройствах
Электрические источники света

Творческие проектные работы (5ч.)

Творческие проектные работы. Разработка дизайнерской задачи
Техника выполнения изделия

Изготовление изделия.

Экономические и экологические обоснования проекта

Защита проекта

Дизайн пришкольного участка (4 ч.)

Декоративное оформление участка
Стили садово-паркового искусства

Особенности ландшафтного стиля

Эскиз озеленения пришкольного участка

Тематическое планирование

Содержание курса	Тематическое	Характеристика видов деятельности учащихся
------------------	--------------	--

		планирование
<p>Вводное занятие — 1 час</p> <p><i>Основные теоретические сведения.</i> Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.</p> <p><i>Практические работы.</i> Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.</p> <p><i>Варианты объектов труда.</i> Учебник «Технология» для 8-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.</p>		
<p>Кулинария - 3 часа</p> <p>Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Правила санитарии и гигиены. Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Витамины. Кухонная посуда и уход за ней. Теоретические сведения. Традиции питания в русской кухне. Народные традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд кухни. Развитие современной кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Правила техники безопасности. <u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.</p> <p><u>Практические работы</u></p> <p>Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Блюдо из птицы.</p>		
<p>Виды домашней птицы</p> <p>Способы определения готовности блюд</p> <p>Расчёт стоимости продуктов меню</p>	<p>Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд</p> <p>Виды тепловой обработки применяемые при приготовлении Блюдо из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд. Обработка приёмов при разделывании птицы.</p>	<p>Объяснять первичную и тепловую обработку кур. Выделять основные этапы и называть меры безопасности при приготовлении пищи.</p> <p>Готовить простейшие блюда по готовым рецептам в классе без термической обработки и дома с термической обработкой под руководством взрослого. Соблюдать меры безопасности при приготовлении пищи. Соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи. Участвовать в совместной деятельности под руководством учителя: анализировать рецепт блюда, выделять и планировать последовательность его приготовления, распределять обязанности, оценивать промежуточные этапы, презентовать приготовленное блюдо по специальной схеме и оценивать его качество</p> <p>Оценивать затраты на питание вашей семьи на неделю. Определять пути снижения затрат на питание. Проанализировать увеличение доходов семьи и уменьшение расходов семьи. Составлять бухгалтерскую книгу учета расходов школьника.</p>

Рационально вести домашнее хозяйство, планируя расходы на продукты с учётом их питательной ценности.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: (7ч.)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.

Создание эскиза. Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия.

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Материалы и инструменты для вязания спицами

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах.

Разрабатывать узор для вязания спицами на ПК с помощью графического редактора.

Материалы и инструменты для вязания.

Создавать схемы для вязания с помощью ПК

Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.

Соблюдение ТБ

Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах.

Подбирать пряжу и спицы соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.

Способы вязания на 2 и 5 спицах
Вязание резинки 1x1

Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление,

Изготавливать образцы узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.

Вязание резинки и основания следка

Прибавление петель, из одной вывязываем 9 петель

<p>Вязание подошвы.</p> <p>Закрытие петель</p>	<p>прибавление и закрывание петель.</p> <p>Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.</p> <p>Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.</p> <p>Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.</p>	<p>Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.</p>
--	---	--

Технологии ведения дома (8 ч.)

Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрих коде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

Практические работы. Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей.

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя.

Сравнение предметов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

Варианты объектов труда. Сертификат соответствия на товар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения расходов.

<p>Ремонт помещений.</p> <p>Подбор</p>	<p>Характеристика распространенных технологий ремонта и</p>	<p>Изучать влияние применяемых материалов на экологическую среду.</p> <p>Подбирать строительные материалы по каталогу;</p>
--	---	--

строительно-отделочных материалов	отделки жилых помещений. Инструменты. Подбор строительных материалов по каталогам. Соблюдений правил ТБ.	планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования.
Эскиз декоративного украшения интерьера	Экологическая безопасность.	Подбирать элементы декора. Изготавливать эскиз декоративного украшения интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению
Санитарно-технические работы	Подбор декоративных украшения интерьера. Элементы декора: гармоничное соответствие виды плинтусов, карнизов, ламбрекенов стилю интерьера. Разработка эскиза декоративного украшения интерьера жилого помещения.	Изучать правила эксплуатации системы тепло- и водоснабжения, канализации. Определять причины протекания в кранах, вентилициях и сливных бачках канализации
Подбор элементов сантехники для дома	Правила эксплуатации системы теплоснабжения, водоснабжения, канализации. Причина подтекания. Способы ремонта. Соблюдение правил ТБ.	Находить виды санитарно-технического оборудования. Уметь пользоваться Интернетом.
Расход семьи и их планирование		Овладевать рациональным планированием расходов. Изучать возможности семейного бюджета, виды расходов семьи.
Бюджет семьи.	Виды санитарно-технического оборудования. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций. Работа за компьютером.	Знать доходную и расходную часть семейного бюджета, виды расходов семьи. Находить и уметь читать штрих-код, этикетку продуктов; оценивать затраты на питание семьи на неделю; определять пути снижения затрат.
Анализ потребительских качеств товаров и услуг	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Значение изучения цен на рынке. Выбор способа совершения покупки.	Изучать основные источники информации о товарах. Находить определять положительные и отрицательные потребительские качества вещей; анализировать сертификат соответствия на купленный товар.
Права потребителя и их защита	Доходная и расходная часть бюджета семьи. Структура семейного бюджета. Расчёт минимальной	Изучать права потребителей и способы их защиты. Уметь пользоваться сборниками законов РФ по защите прав потребителей.

	<p>стоимости потребительской корзины. Маркировка, этикетка, вкладыш, штрих-код, условные обозначения</p> <p>Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор объекта на основе анализа. Качество товаров, их хранение, безопасность эксплуатации или употребления. Прибыль, патент, лицензия, фирма, реклама.</p> <p>Изучение цен на рынке товаров и услуг. Потребительская корзина. Защита прав потребителей, сборники законов РФ</p>	
--	--	--

Современное производство и профессиональное образование (4 ч.)

Сферы отрасли современного индустриального производства. Основные составляющие производства основные структурные подразделения производственного предприятия.

Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на вид, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования.

Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды сквозных профессий по отраслям индустриального производства.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

<p>Сферы и отрасли современного производства</p> <p>Понятия о профессии. Оплата труда</p>	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Анализ структуры предприятия.</p> <p>Понятие о профессии, специальности,</p>	<p>Изучать сферы современного производства. Находить и уметь анализировать структуру предприятия; находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования.</p> <p>Изучать профессиональные деления работников. Определять факторы, влияющие на уровень оплаты труда; использовать приобретенные звания в практической деятельности для выбора пути продолжения образования или трудоустройства.</p> <p>Находить источники информации о</p>
---	--	---

<p>Роль профессии в жизни человека. Знакомство с профессиями</p> <p>Диагностика склонностей и качество личностей. Поиск информации</p>	<p>квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Построение плана профессиональной карьеры.</p> <p>Роль и виды массовых профессий производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Источники получения информации и путях профессионального образования.</p> <p>Интересы и увлечения человека. Определение склонностей и качества личности, построение планов профессионального образования и трудоустройства. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.</p>	<p>профессиональном образовании. Изучать роль профессии в жизни человека.</p> <p>Изучать роль качества личности профессиональной ориентации. Находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.</p>
<p>Электротехнические работы (2 ч)</p> <p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.</p> <p><u>Практические работы.</u></p> <p>Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.</p>		
<p>Общие сведения об электротехнических устройствах</p>	<p><i>Формирование информационно-коммуникативной, учебно-познавательной компетентности учащихся.</i> Рассказать об</p>	<p>Изучить виды электроосветительных приборов; Историю их изобретения, принцип действия; устройство современной лампы накаливания, её мощность, срок службы.</p>

<p>Электрические источники света</p>	<p>источниках тока, потребителях энергии, об аппаратуре управления и защиты. Назвать профессии, связанные с производством, эксплуатацией обслуживанием электротехнических устройств. Прочитать электрические схемы. Перечислить основные элементы электрической цепи и функции, которые они выполняют при прохождении тока.</p> <p>Перечислить электромонтажные инструменты и материалы, назвать их назначение. Охарактеризовать виды соединения проводов. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем. Соблюдение правил электробезопасности.</p>	<p>Ознакомить с регулировкой освещенности; люминесцентным и неоновым освещением; конструкцией люминесцентной и неоновой лампы; достоинствами и недостатками люминесцентных ламп и ламп накаливания.</p>
<p>Творческие проектные работы (5ч.) Цели, познавательные сведения (объяснение) по плану разработки, выполнению творческого проекта. Этапы проекта. Знакомство с понятием «творческий проект по технологии». Выдвижение идей для выполнения учебного проекта</p>		
<p>Творческие проектные работы. Технология выполнения изделия</p>	<p>Способы оформления проекта. Презентация. Основы разработки дизайнерской задачи проекта. Выбор темы проекта. Выбор темы проекта. Выбор материалов по соответствующим</p>	<p>Ставить дизайнерские задачи; выбирать способ графического отображения объекта или процесса. Изучать этапы выполнения творческого проекта; технологические понятия.</p> <p>Изучать технологию проектируемого изделия. Подбирать материалы и инструменты.</p> <p>Изучать последовательность изготовления изделия. Уметь последовательно выполнять изделие.</p>

<p>Изготовление изделия.</p> <p>Экономические и экологические обоснования проекта</p> <p>Защита проекта</p>	<p>критериям.</p> <p>Подбор материалов и инструментов.</p> <p>Технология выполнения выбранного изделия.</p> <p>Последовательность выполнения изделия.</p> <p>Значимость соблюдения требований безопасности труда.</p> <p>Расчёт себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Значимость рекламы.</p> <p>Презентация готового изделия. Защита проекта.</p> <p>Распределение работы при коллективной деятельности.</p>	<p>Изучать экономическую и экологическую сущность проектируемого изделия.</p> <p>Рассчитывать себестоимость изделия.</p> <p>Уметь обосновывать целесообразность предлагаемого изделия.</p> <p>Знать формы защиты проекта и требования к ним.</p>
<p>Дизайн пришкольного участка (4 ч.)</p> <p><u>Основные теоретические сведения</u> Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры)</p> <p>Основные стили садовопаркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для горки, бордюров и газонов Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления пришкольного участка</p> <p>Особенности фитодизайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составление эскиза размещения культур на пришкольном участке</p> <p><u>Практические работы.</u> Декоративное оформление участка. Стили садово-паркового искусства Особенности ландшафтного стиля Практическая работа «Эскиз озеленения пришкольного участка»</p> <p><u>Варианты объектов труда (тем проектов)</u> Пришкольный участок, учебник, рабочая тетрадь</p> <p>Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры)</p>		
<p>Декоративное оформление участка</p>	<p>Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного</p>	<p>Использовать элементы декоративного оформления участка.</p> <p>Находить элементы декоративного оформления пришкольного участка.</p>

Стили садово-паркового искусства	оформления участка (газона, альпийские горки, цветочные бордюры).	Уметь подбирать растения для газонов. Находить основные стили садово-паркового искусства.
Особенности ландшафтного стиля	Основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для горки, бордюров и газонов.	Использовать основные особенности ландшафтного стиля. Определять стилевые формы ландшафта для озеленения пришкольного участка.
Эскиз озеленения пришкольного участка	Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления пришкольного участка Особенности фитодизайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составления эскиза размещения культур	Находить и уметь разрабатывать и представлять в виде эскиза план размещения культур на участке. Знать особенности фитодизайна

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Учащиеся должны «знать/понимать»:

- роль техники и технологии в развитии цивилизации, социальные и экологические последствия становления промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- принципы работы, назначение и устройство использованных технологических и транспортных машин, механизмов, агрегатов, орудий и инструментов, электробытовых приборов;
- свойства наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов (физические, технические и технологические);
- традиционные и новейшие технологии обработки различных материалов;
- значение питания для здоровья человека, состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы);
- способы передачи, использования и экономии электрической энергии;
- возможности и области применения ПЭВМ в современном производстве, сфере обслуживания;
- роль проектирования в преобразовательной деятельности, основные этапы выполнения проектов;
- основные понятия, термины графики, правила выполнения чертежей в системе ЕСКД, методы проецирования, виды проекций;
- способы сбора урожая, предварительной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Учащиеся должны уметь:

- рационально организовывать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;
- выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учетом требования дизайна;
- читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц;
- составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технико-технических требований и существующих условий;
- выполнять основные технологические операции и осуществлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмента, приспособлений, орудий труда;
- собирать изделия по схеме, чертежу, эскизу и контролировать его качество;
- изготавливать простые швейные изделия ручным и машинным способами;
- определять доброкачественность пищевых продуктов, их правильный подбор и готовить блюда для дневного рациона;
- находить и использовать информацию для преобразовательной деятельности, в том числе с помощью ИКТ;
- выполнять не менее одного вида художественной обработки материала с учетом региональных условий и традиций;
- управлять простыми электротехническими установками, диагностировать их исправность;
- выполнять простые строительно-отделочные и санитарно-технические работы;
- осуществлять анализ экономической деятельности (производственной и семейной), проявлять предпринимательскую инициативу.

Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Владеть компетенциями:

коммуникативной, личностного саморазвития, ценностно-ориентационной, рефлексивной.

6 класс

№	Тема урока (раздела)	Количество часов	Примечания
Вводное занятие (2 часа)			
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	2	
Кулинария (14 часов)			
3-4	Физиология питания. Определение суточной потребности	2	
5-6	Заготовка продуктов. Квашение капусты	2	
7-8	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Приготовление молочного супа	2	
9-10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Разделка рыбы	2	
11-12	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Макароны с сыром	2	
13-14	Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки.	2	
15-16	Приготовление обеда в походных условиях	2	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26ч.)			
17-18	Лоскутное шитьё. Композиционное построение узоров. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве	2	
19-20	Изделие из лоскута. Прихватка	2	
21-22	Изготовление прихватки	2	
23-24	Элементы материаловедения: натуральные волокна животного происхождения. Выполнение саржевого переплетения	2	
25-26	Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки. Установка машинной иглы	2	
27-28	Уход за швейными машинами. Отработка строчки. Виды передач.	2	
29-30	Конструирование шорт. Снятие мерок. Построение чертежа шорт в М: 1:4.	2	
31-32	Моделирование шорт.	2	
33-34	Технология обработки шорт. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к сметыванию.	2	
35-36	Подготовка шорт к примерке. Проведение примерки. Обработка шорт после примерки. Обработка середины и боковых швов.	2	
37-38	Обработка застёжки	2	
39-40	Обработка пояса. Обработка верхнего среза шорт	2	
41-42	Обработка нижнего среза шорт. Влажно-тепловая обработка. Окончательная обработка шорт.	2	
Технологии ведения дома (4 часа)			

43-44	Эстетика и экология жилища. Эскиз интерьера	2	
45-46	Уход за одеждой и обувью. Наложение заплата ручным способом	2	
Электротехнические работы (4 часа)			
47-48	Электромонтажные работы и профессии связанные с ними	2	
49-50	Подключение проводов к вилке	2	
Творческие проектные работы (10 часа)			
51-52	Этапы выполнения творческого проекта. Разработка банка идей	2	
53-54	Техника выполнения изделия	2	
55-56	Изготовление изделия. Перечень критериев оценки	2	
57-58	Экономические и экологические обоснования проекта	2	
59-60	Защита проекта	2	
Дизайн пришкольного участка (8 часа)			
61-62	Почва на пришкольном участке и в регионе. Техника безопасности	2	
63-64	Технология выращивания цветочно-декоративных культур	2	
65-66	Растительные препараты для борьбы с вредителями. Правила ТБ	2	
67-68	Технология выращивания выбранных культур	2	

7 класс

№	Тема урока (раздела)	Количество часов	Примечания
Вводное занятие (2 часа)			
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	2	
Кулинария (14 часов)			
3-4	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая помощь при них	2	
5-6	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	2	
7-8	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников	2	
9-10	Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом	2	
11-12	Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	2	
13-14	Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	2	
15-16	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	2	
РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ			

<i>(12 часов)</i>			
17-18	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2	
19-20	Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	2	
21-22	Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	2	
23-24	Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	2	
25-26	Вязание крючком образцов	2	
27-28	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2	
ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ <i>(2 часа)</i>			
29-30	Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки. Устранение неполадок в работе швейной машины	2	
КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ <i>(4 часов)</i>			
31-32	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	2	
33-34	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона	2	
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ <i>(14 часов)</i>			
35-36	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	2	
37-38	Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	2	
39-40	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2	
41-42	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	2	
43-44	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	
45-46	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2	
47-48	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	2	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА <i>(4 часа)</i>			
49-50	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	2	
51-52	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	2	
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ <i>(2 часа)</i>			

53-54	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2	
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 часов)			
55-56	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	
57-58	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	
59-60	Технологический этап выполнения творческого проекта	2	
61-62	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	
Дизайн пришкольного участка (4 часа)			
63-64	Почва на пришкольном участке и в регионе. Техника безопасности	2	
65-66	Технология выращивания цветочно-декоративных культур	2	
67-68	Создание микроландшафта. Выполнение эскиза	2	

8 класс

№ п/п	Тема урока (раздела)	оличество часов	Дата проведения
Вводное занятие (2 ч.)			
1-2	Содержание и задачи курса «Технология».. Инструктаж по ТБ.	2	
Кулинария (6 ч.)			
3-4	Виды домашней птицы	2	
5-6	Способы определения готовности блюд	2	
7-8	Расчёт стоимости продуктов меню	2	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: (14ч.)			
9-10	Материалы и инструменты для вязания спицами	2	
11-12	Способы вязания на 2 и 5 спицах	2	
13-14	Вязание резинки 1x1	2	
15-16	Вязание резинки и основания следка	2	
17-18	Прибавление петель, из одной вывязываем 9 петель	2	
19-20	Вязание подошвы.	2	
21-22	Закрытие петель.	2	
Технологии ведения дома (16 ч.)			
23-24	Ремонт помещений. Подбор строительного-отделочных материалов	2	
25-26	Эскиз декоративного украшения интерьера	2	
27-28	Санитарно-технические работы	2	
29-30	Подбор элементов сантехники для дома	2	
31-32	Расход семьи и их планирование	2	

33-34	Бюджет семьи.	2	
35-36	Анализ потребительских качеств товаров и услуг	2	
37-38	Права потребителя и их защита	2	
Современное производство и профессиональное образование (8ч.)			
39-40	Сферы и отрасли современного производства	2	
41-42	Понятия о профессии. Оплата труда	2	
43-44	Роль профессии в жизни человека. Знакомство с профессиями	2	
45-46	Диагностика склонностей и качество личностей. Поиск информации	2	
Электротехнические работы (2ч.)			
47	Общие сведения об электротехнических устройствах	1	
48	Электрические источники света	1	
Творческие проектные работы (10 ч.)			
49-51	Творческие проектные работы. Разработка дизайнерской задачи	3	
52	Техника выполнения изделия	1	
53-55	Изготовление изделия.	3	
56-57	Экономические и экологические обоснования проекта	2	
58-59	Защита проекта	2	
Дизайн пришкольного участка (9ч.)			
60-62	Декоративное оформление участка	3	
63-64	Стили садово-паркового искусства	2	
65-66	Особенности ландшафтного стиля	1	
67-68	Эскиз озеленения пришкольного участка	2	