

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Масловопристанская средняя общеобразовательная школа
Шебекинского района Белгородской области»

Рассмотрено
на заседании
методического совета
Протокол №3
от «5» июня 2017 г

«Рассмотрено»
Педагогическим советом
Протокол №13
от «10» июля 2017 г.

«Утверждаю»
Директор школы
_____ Кочерова А.М.
Приказ № 262
от «25» августа 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО УЧЕБНОМУ КУРСУ «ТЕХНОЛОГИЯ»
(направление «Технологии ведения дома»)**

**ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ
(5-8 классы)**

Базовый уровень

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

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

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желание учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико- технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально- личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно- трудовой деятельности;
- определении е адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное проектирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико- технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно- коммуникационных технологий (ИКТ) ; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет- ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно- трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно- трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно- трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно- трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе коллективные требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначение методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно- исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилам выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и конструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно- математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для

обоснования и аргументации рациональности деятельности; применении элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методам решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формам деятельности, соответствующим культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материала с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;

- овладение методам учебно - исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных приборов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

-документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продуктов труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностям и требованиями других участников познавательной- трудовой деятельности;

-формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методом эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объектов труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленения пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормой и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонента образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

в физиолого- психологической сфере:

- развитие моторики и координаций движения рук при работе с ручными инструментами и выполнении операции с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

2. Содержание учебного предмета

5 класс

Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»

Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятия об интерьере. Требования к интерьеру. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно- гигиенических требований. Планировка кухни, разделение на зоны, оборудование, цветовое решение, использование современных материалов. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно- практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел 2. «Электротехника»

Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне.

Лабораторно- практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение правил безопасной работы и правил эксплуатации бытовых электроприборов.

Раздел 3. «Кулинария»

Санитария и гигиена на кухне.

Теоретические сведения. Санитарно- гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Современные моющие и чистящие средства. Безопасные приёмы работы на кухне. Первая помощь при порезах и ожогах.

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

Физиология питания.

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Питательные вещества. Пищевая пирамида. Пищевые отравления, первая помощь. Режим питания.

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

Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков. Сорта чая и кофе. Технология приготовления чая и кофе.

Лабораторно- практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов и горячих напитков. Дегустация блюд.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш. Применение бобовых в кулинарии. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.

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

Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая ценность овощей и фруктов. Способы хранения. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.. Формы нарезки овощей. Технология приготовления салата из сырых овощей или фруктов. Украшение блюд. Значение и виды тепловой обработки продуктов.

Лабораторно- практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека, использование их в кулинарии. Технология приготовления блюд из яиц.

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

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом.

Лабораторно- практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток. Приготовление завтрака.

Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Основная и уточная нити. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Лабораторно- практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани, лицевой и изнаночной сторон, изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Снятие мерок. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки.

Лабораторно- практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки к раскрою.

Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы. Подготовка швейной машины к

работе. Приёмы работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно- практические и практические работы. Заправка швейной машины нитками, шитьё, выполнение прямой и зигзагообразной строчек. Выполнение закрепок.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек, выкраивание изделия. Понятие о стежке, строчке, шве. Основные операции при ручных и машинных работах. Оборудование для влажно- тепловой обработки ткани. Основные операции ВТО. Классификация машинных швов. Последовательность изготовления швейных изделий.

Лабораторно- практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани, раскрой изделия. Изготовление образцов ручных и машинных швов, Проведение ВТО. Обработка изделия по индивидуальному плану.

Раздел 5. «Художественные ремёсла»

Декоративно- прикладное искусство

Теоретические сведения. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Знакомство с творчеством умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину. Профессия художник декоративно- прикладного искусств аи художественных промыслов.

Лабораторно- практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей. Изучение работ мастеров родного края.

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

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средств композиции. Понятие орнамента. Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов.

Лабораторно- практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК.

Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы, инструменты и приспособления для работы. Шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка.

Лабораторно- практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров, проектного изделия.

Раздел 6. «Технология творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Этапы выполнения проекта. Защита проекта.

Практические работы. Творческие проекты по разделам. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Защита проекта.

6 класс

Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»

Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

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

Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения. Разновидности комнатных растений. Технологии выращивания комнатных растений, правила ухода. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Пересадка (перевалка) комнатных растений. Уход за растениями.

Раздел 2. «Кулинария»

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы, условия и сроки хранения рыбной продукции. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Условия и сроки хранения мясной продукции. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно- практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса.

Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Виды тепловой обработки птицы, технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд.

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

Заправочные супы.

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оформление готового блюда.

Лабораторно- практические и практические работы. Приготовление и оформление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

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

Лабораторно- практические и практические работы. Приготовление обеда. Сервировка стола. Определение калорийности блюд.

Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения, виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

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

Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно- практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах,

отрезной плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно- практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена иглы. Дефекты машинной строчки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Лабораторно- практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Правила раскладки выкроек и правила раскроя. Понятие о дублировании деталей кроя. Основные операции при ручных и машинных работах. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки, устранение дефектов. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Профессия технолог- конструктор.

Лабораторно- практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Подготовка изделия к примерке, проведение, устранение дефектов.

Раздел 4. «Художественные ремёсла»

Вязание крючком

Теоретические сведения. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Лабораторно- практические и практические работы. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Вязание полотна, вязание цветных узоров. Создание схем с помощью ПК. Профессия вязальщица.

Лабораторно- практические и практические работы. Выполнение образцов вязок.

Раздел 5. «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы. Творческие проекты по разделам. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Защита проекта.

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

7 класс

Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции книг.

Гигиена жилища

Теоретические сведения. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

Практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел 2. «Электротехника»

Бытовые электроприборы

Теоретические сведения Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении, подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Раздел 3. «Кулинария»

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

Практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста

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

Практические работы. Определение качества меда. Приготовление изделий из теста.

Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Практические работы. Приготовление изделий из песочного и пресного слоеного теста.

Сладости, десерты, напитки

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

Практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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

Практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

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

Практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий

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

Практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий

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

Практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей

Практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка . Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки застёжкой-молнией.

Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел 5. «Художественные ремёсла»

Ручная роспись тканей

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

Практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел 6. «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла»

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных

материалов» Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Подарок своими руками»

8 класс

Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»

Экология жилища

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

Практические работы. Ознакомление с приточно- вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

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

Раздел 2. «Электротехника»

Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке. Ознакомление с

устройством и принципом действия стиральной машины- автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Электромонтажные и сборочные технологии

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

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

Электротехнические устройства с элементами автоматики

Теоретические сведения. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние и электронных приборов на здоровье человека.

Практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление и принцип работы электрического утюга.

Раздел 3. «Семейная экономика»

Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование расходов семьи с учетом ее состава. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности.

Раздел 4. «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Сферы производства и разделение труда

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные

подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Профессиональное образование и профессиональная карьера

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

Практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Раздел 5. «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

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

3. Тематическое планирование

Название раздела и темы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Технологии домашнего хозяйства	2	3	4	4
1. Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	-	1	-	-
3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	2	-
5. Гигиена жилища	-	-	2	-
6. Экология жилища	-	-	-	2
7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
Электротехника	1	-	2	12
1. Бытовые электроприборы	1	-	2	6
2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2
Кулинария	14	14	10	-
1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
2. Физиология питания	1	-	-	-
3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
6. Блюда из яиц	2	-	-	-
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-
9. Блюда из мяса	-	4	-	-
10. Блюда из птицы	-	2	-	-
11. Заправочные супы	-	2	-	-
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
14. Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
15. Виды теста и выпечки	-	-	2	-

16. Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	2	-
Создание изделий из текстильных материалов	22	22	16	-
1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
2. Конструирование швейных изделий	4	4	2	-
3. Моделирование швейных изделий	-	2	2	-
4. Швейная машина	4	2	2	-
5. Технология изготовления швейных изделий	10	12	8	-
Художественные ремёсла	8	8	16	-
1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-
3. Лоскутное шитьё	4	-	-	-
4. Вязание крючком	-	4	-	-
5. Вязание спицами	-	4	-	-
6. Ручная роспись тканей	-	-	4	-
7. Вышивание	-	-	12	-
Семейная экономика	-	-	-	6
1. Бюджет семьи	-	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение	-	-	-	4
1. Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
Технологии творческой и опытнической деятельности	21	21	20	8
1. Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	20	8
Всего:	68	68	68	34