

Рассмотрено
на заседании
педагогического совета
Протокол №1
от «25 » августа 2022

Утверждаю
Директор школы:
_____ М.М. Кощев
Приказ № 97А
от «26 » августа 2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Технология»
(девочки)
для 5-8 классов

Составитель: Никулина Л.И.
учитель технологии

с. Погорелка 2022 г

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебного предмета «Технология» для уровня основного общего образования разработана на основе следующих документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 N-273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в действующей редакции;
- Фундаментального ядра содержания общего образования;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования от 17.12.2010 № 1897
- Примерной программы по предмету «Технология» 5 - 9 классов, с учетом полученных обучающимися в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности;
- Основной образовательной программы основного общего образования МКОУ «Погорельская СОШ», утвержденной приказом директора №19 от 06.04. 2015 г.;
- Положения о рабочей программе по учебному предмету МКОУ «Погорельская СОШ» утвержденной приказом директора школы № 17 от 06.04. 2015 г.;
- Реализация данной программы предусмотрена на основе УМК: Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технология. Технологии ведения дома».

Развитие социально-экономических отношений в России требует нового качественного общего образования. Оно предусматривает готовность и способность обучающихся нести личную ответственность, проявлять инициативу, творчество, предприимчивость, этому способствует и предметная область «Технология».

Цели изучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

Задачи обучения:

- формировать представление о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- способствовать профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически

ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;

- овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного

отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность

ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии,

информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложено два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения школьников не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

На основе данной программы в образовательном учреждении допускается построение комбинированной программы при различном сочетании разделов и тем указанных выше направлений с сохранением объёма времени, отводимого на их изучение.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

В результате изучения технологии обучающиеся *ознакомятся:*

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;

- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией; методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:

- распространённость изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных

научно-технических достижений;

- возможность освоения содержания курса на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразующей деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда - изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Для более глубокого освоения предмета «Технология» следует организовать для школьников летнюю технологическую практику за счёт времени из компонента образовательного учреждения. В период практики учащиеся под руководством учителя могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций и др.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и

текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов. Видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

3. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ МКОУ «ПОГОРЕЛЬСКАЯ СОШ»

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

Учебный план МКОУ «Погорельская СОШ» на этапе основного общего

образования включает 212 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6 и 7 классах - 68 ч из расчета 2 ч в неделю и 34 часа в 8 классе – из расчета 1 час в неделю. С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

4. ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Личностные результаты:

- проявляет познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- выражает желание учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; развивает трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- овладеет установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

- формирует самооценку умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- самоопределяется в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирует образовательную и профессиональную карьеру;
- осознает необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережно относится к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявляет технико-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности;
- формирует самооценку готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты:

- формирует алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определяет адекватный имеющимся организационным и материально-техническим условиям способ решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирует известные алгоритмы технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявляет инновационный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- организует поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельно организует и выполняет различные творческие работы по созданию технических изделий;
- производит виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приводит примеры, подбирает аргументы, формулирует выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- отражает в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
- выявляет потребность, проектирования и создания объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбирает для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;

- использует дополнительную информацию при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно - значимую потребительную стоимость;
- согласовывает и координирует совместную познавательно-трудовую деятельность с другими ее участниками;
- объективно оценивает вклад своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивает свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностирует результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обосновывает пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдает нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдает нормы и правила безопасности в познавательно-трудовой деятельности и созидательном труде.

Предметные результаты:

ученик научится:

в познавательной сфере:

- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- оценивает технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
- ориентируется в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владеет алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классифицирует виды и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознает виды, назначение материалов, инструментов оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владеет кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- применяет общенаучные знания по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владеет способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применяет элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

в трудовой сфере:

- планировать технологический процесс и процесс труда;
- подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
- проводить необходимые опыты и исследования при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектировать последовательность операций операционной карты работ;
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
- обосновывать критерии и показатели качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбирать и использовать коды, средства и виды представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбирать и применять инструменты, приборы и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контролировать промежуточный и конечный результат по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления;
- документировать результаты труда и проектной деятельности;
- засчитывать себестоимость продукта труда;
- производить примерную экономическую оценку возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

в мотивационной сфере:

- оценивать свою способность и готовность к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивать свою способность и готовность к предпринимательской деятельности;
- выбирать профиль технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выражать готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознавать ответственность за качество результатов труда;
- проявлять наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
- дизайнерские проектировать изделия и уметь рационально и эстетически организовывать работу;
- моделировать, художественно оформлять объект труда и оптимально планировать работу;
- разрабатывать вариант рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетически и рационально оснащать рабочее место с учетом требований эргономической и научной организации труда;
- рационально выбирать рабочий костюм и опрятно содержать рабочую одежду;
- формировать рабочую группу для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбирать знаковые системы и средства для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформлять коммуникационные и технологические документы с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публично презентовать и защищать проект изделия, продукта труда или услуги;
- разрабатывать варианты рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы;
- развивать моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами при выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- достигать необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдать требуемые величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 класс.

1. Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч.)

1.1. Санитария и гигиена. Физиология питания (1ч.)

Теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ТЕХНОЛОГИЙ

Лабораторно-практические и практические работы

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ИСТОЧНИК БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Планирование рационального питания.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практическая работа

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Варианты объектов труда

Таблицы, справочные материалы.

1.2. Бытовые электроприборы (1ч.)

Теоретические сведения

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

1.3. Интерьер кухни, столовой (2ч.)

Теоретические сведения

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления

Практическая работа

Выполнение эскиза интерьера кухни.

В результате освоения данного раздела ученик научится:

- Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.
- Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой.

2. Раздел «Кулинария» (14ч.)

2.1. Блюда из яиц (2ч.)

Теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии, Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практическая работа

Приготовление блюда из яиц.

2.2. Бутерброды, горячие напитки (2ч.)

Теоретические сведения

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

2.3. Блюда из сырых овощей (2ч.)

Теоретические сведения

Виды овощей. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Методы определения качества овощей. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Практические работы

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

2.4. Блюда из варёных овощей (2ч.)

Теоретические сведения

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов: варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Практическая работа

Приготовление блюда из вареных овощей.

2.5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч.)

Теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

Практические работы

Приготовления блюд крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш и макаронных изделий.

2.6. Заготовка продуктов (2ч.)

Теоретические сведения

Домашняя заготовка пищевых продуктов. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой.

Определение количества сахара.

Практические работы

Консервирование черной смородины с сахаром.

Варенье из яблок, смородины.

2.7. Сервировка стола к завтраку. Этикет (2ч.)

Теоретические сведения

Особенности сервировки стола к завтраку, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях.

Практические работы

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

3. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32ч.)

3.1. Свойства текстильных материалов (4ч.)

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства.

Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей.

Лабораторно-практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

3.2. Ручные работы (2ч.)

Теоретические сведения

Терминология ручных швов. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

3.3. Швейная машина (4ч.)

Теоретические сведения

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Практические работы

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Варианты объектов труда Швейная машина.

3.4. Конструирование швейных изделий (4ч.)

Теоретические сведения

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Общие

правила построения и оформления чертежей изделий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Фигура человека и ее измерение. Основные сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практические работы

Снятие мерок для построения чертежа фартука.

Расчет и построение чертежа фартука в масштабе 1:4

Расчет и построение чертежа фартука в масштабе 1:1

3.5. Моделирование швейных изделий (2ч.)

Теоретические сведения

Особенности моделирования фартука, юбки. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Подготовка выкройки к раскрою.

Практическая работа

Моделирование фартука

3.6. Технология изготовления швейных изделий(16ч.)

Теоретические сведения

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина строчки. Назначение соединительных и краевых швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов, а также от модели изделия. Способы распускания швов.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны).

Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя.

Обмеловка деталей выкройки. Раскрой изделия. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

Обработка деталей кроя. Технология обработки накладных карманов, срезов фартука швом в подгибку с закрытым срезом, обработка пояса. Определение месторасположения карманов.

Накалывание, наметывание и настрачивание карманов на нижнюю часть фартука. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Приемы влажно-тепловой обработки. Правила техники безопасности при работе с иглой, булавками, ножницами; при работе на швейной машине; при работе с электрооборудованием. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Выполнение ручных и машинных швов. Обработка пояса и бретелей.
Обработка накладных карманов. Обработка краев нижней части фартука.
Соединение карманов с нижней частью фартука.
Окончательная влажно-тепловая обработка изделия.
Обработка прямых срезов косынки швом в подгибку с закрытым срезом.
Окончательная обработка косынки.

4. Раздел «Художественные ремёсла» (8ч.)

4.1. Декоративно-прикладное искусство (2ч.)

Теоретические сведения

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество. Традиции, обряды, семейные праздники. Анализировать особенности декоративного искусства народов России.

Экскурсия в музей

4.2. Лоскутное шитье (6ч.)

Теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

5. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (10ч.)

Теоретические сведения

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Выбор тем проектов. Обоснование конструкции изделия и этапов ее изготовления. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Творческие методы поиска новых решений. Поиск научно-технической информации. Этапы проектирования и конструирования. Методы определения себестоимости изделия. Производительность труда. Оценка материальных затрат и качества изделия. Основные виды проектной

документации. Способы проведения презентации проектов. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта.

Творческие проекты

«Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Фартук для работы на кухне», «Лоскутное изделие для кухни-столовой».

6 класс.

1. Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч.)

1.1 Интерьер жилого дома (2ч.)

Теоретические сведения

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. *Интерьер жилых помещений и их комфортность. СОВРЕМЕННЫЕ СТИЛИ В ОФОРМЛЕНИИ ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.* 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 «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.

1.2 Комнатные растения в интерьере (2ч.)

Теоретические сведения

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник. *Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.*

Лабораторно-практические и практические работы

Уход за растениями в кабинете технологии, холлах гимназии.

2. Раздел «Кулинария» (14 ч.)

2.1 Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч.)

Теоретические сведения

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление блюда из рыбы и морепродуктов.

2.2 Блюда из мяса (4 ч.)

Теоретические сведения

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление блюда из мяса.

2.3 Блюда из птицы (2 ч.)

Теоретические сведения

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление блюда из птицы.

2.4 Заправочные супы (2 ч.)

Теоретические сведения

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. ТРАДИЦИОННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ (РЕГИОНАЛЬНЫЕ) БЛЮДА. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление заправочного супа.

2.5 Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч.)

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы

Составление меню обеда. Приготовление обеда.

3. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч.)

3.1 Свойства текстильных материалов (2 ч.)

Теоретические сведения

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

3.2 Конструирование швейных изделий (4 ч.)

Теоретические сведения

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека для изготовления плечевой одежды. Построение и оформление чертежей швейных изделий с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

3.3 Моделирование швейных изделий (2 ч.)

Теоретические сведения

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы

Моделирование выкройки проектного изделия.

3.4 Швейная машина (2 ч.)

Теоретические сведения

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней

нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Лабораторно-практические и практические работы

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

3.5 Технология изготовления швейных изделий (12 ч.)

Теоретические сведения

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка срезов изделия, горловины, застёжки.

Окончательная обработка изделия.

4. Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч.)

4.1 Вязание крючком (4 ч.)

Теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное

кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы

Вывязывание полотна несколькими способами.

Выполнение вязания по кругу.

4.2 Вязание спицами (4 ч.)

Теоретические сведения

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица.

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

5. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч.)

5.1 Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч.)

Теоретические сведения

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. 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 разделам:

- Технологии домашнего хозяйства;
- Кулинария;
- Создание изделий из текстильных материалов;
- Художественные ремёсла.

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

7 класс.

1. Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч.)

1.1 Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1ч.)

Теоретические сведения

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом».

Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

1.2 Гигиена жилища (1ч.)

Теоретические сведения

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. *Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. ВЫБОР ТЕХНОЛОГИЙ И СРЕДСТВ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ОДЕЖДЫ И ОБУВИ.*

Лабораторно-практические и практические работы

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

1.3 Бытовые электроприборы (2ч.)

Теоретические сведения

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. *Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.*

2. Раздел «Кулинария» (12ч.)

2.1 Блюда из молока и кисломолочных продуктов(2ч.)

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. .
Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы

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

2.2 Изделия из жидкого теста (2ч.)

Теоретические сведения

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста.

2.3 Виды теста и выпечки (4ч.)

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

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

2.4 Сладости, десерты, напитки (2ч.)

Теоретические сведения

Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу.

Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление сладких блюд и напитков.

2.5 Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2ч.)

Теоретические сведения

Меню сладкого стола. Оформление блюд и правила их подачи к столу. 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 приглашений с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

3. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20ч.)

3.1 Свойства текстильных материалов (2ч.)

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

3.2 Конструирование швейных изделий (4ч.)

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

3.3 Моделирование швейных изделий (4ч.)

Теоретические сведения

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий. 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.

Лабораторно-практические и практические работы

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

3.4 Швейная машина (2ч.)

Теоретические сведения

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ТЕКСТИЛЬНОЕ И ШВЕЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.

Лабораторно-практические и практические работы

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

3.5 Технология изготовления швейных изделий (8ч.)

Теоретические сведения

Технология изготовления поясного швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Подготовка текстильных материалов к раскрою.

Рациональный раскрой. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнение ручных и машинных швов.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками - подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания;

стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Притачивание застежки-молнии вручную и на швейной машине.

Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Проведение примерки.

Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. 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. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Лабораторно-практические и практические работы

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и про ведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

4. Раздел «Художественные ремёсла» (12ч.)

4.1 Ручная роспись тканей (6ч.)

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. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

4.2 Вышивание (6ч.)

Теоретические сведения

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

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

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.

Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.

Швы французский узелок и рококо.

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

Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

5. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20ч.)

5.1 Исследовательская и созидательная деятельность (20ч.)

Теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

1. Раздел « Проектная деятельность» 1ч (+8 ч)

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

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

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

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

Варианты творческих проектов: «Плакат по электробезопасности», «Электрический светильник», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

2. Раздел «Технологии ведения дома» 9 ч

2.1. Бюджет семьи (5ч)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. *Анализ бюджета семьи.* Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. *Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.*

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. *Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.*

Технология ведения бизнеса. **ОЦЕНКА ВОЗМОЖНОСТЕЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ПОПОЛНЕНИЯ СЕМЕЙНОГО БЮДЖЕТА.** Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров. *Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения.* **ВЫБОР ПУТЕЙ ПРОДВИЖЕНИЯ ПРОДУКТА ТРУДА НА РЫНОК.**

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

ВЫБОР ВОЗМОЖНОГО ОБЪЕКТА ИЛИ УСЛУГИ ДЛЯ

ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ОСНОВЕ АНАЛИЗА РЫНКА И ПОТРЕБНОСТЕЙ МЕСТНОГО НАСЕЛЕНИЯ В ТОВАРАХ И УСЛУГАХ. Проектирование изделия или услуги.

2.2 Санитарно-технические работы (2 ч)

Теоретические сведения. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ СИСТЕМ ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЯ, ТЕПЛОСНАБЖЕНИЯ, ВОДОПРОВОДА И КАНАЛИЗАЦИИ В ГОРОДСКОМ И СЕЛЬСКОМ (ДАЧНОМ) ДОМАХ. Правила их эксплуатации. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт. Способы монтажа кранов, вентилей и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

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

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Изучение конструкции типового смывного бачка (на учебном стенде). Изготовление троса для чистки канализационных труб.

Разборка и сборка запорных устройств системы водоснабжения со сменными буксами (на лабораторном стенде).

2.3 Ремонт помещений (2ч)

Теоретические сведения. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. ПРИМЕНЕНИЕ ОСНОВНЫХ ИНСТРУМЕНТОВ ДЛЯ РЕМОНТНО-ОТДЕЛОЧНЫХ РАБОТ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. ПОДГОТОВКА ПОВЕРХНОСТЕЙ ПОМЕЩЕНИЯ К ОТДЕЛКЕ. НАНЕСЕНИЕ НА ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ВОДОРАСТВОРИМЫХ КРАСОК, НАКЛЕЙКА ОБОЕВ И ПЛЕНОК. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Уход за различными видами половых покрытий.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Практические работы. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам.

3. Раздел «Электротехнические работы» 12ч

Тема 1. Электромонтажные и сборочные технологии (3ч)

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. ВИДЫ ИСТОЧНИКОВ и потребителей 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 и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем. Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы с использованием электроизмерительных приборов. СБОРКА МОДЕЛЕЙ ПРОСТЫХ ЭЛЕКТРОННЫХ УСТРОЙСТВ ИЗ ПРОМЫШЛЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ И ДЕТАЛЕЙ КОНСТРУКТОРА ПО СХЕМЕ; ПРОВЕРКА ИХ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.

Тема 2. Электротехнические устройства с элементами автоматики (4ч)

Теоретические сведения. ПРИМЕНЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ И ИЗДЕЛИЙ В ПРИБОРАХ И УСТРОЙСТВАХ. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение к источнику тока коллекторного электродвигателя и управление скоростью его вращения. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Виды датчиков (механические, контактные, реостат), биметаллические реле. Понятие об автоматическом контроле и о регулировании. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Простейшие схемы устройств автоматики.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной проводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты.

Сборка и испытание модели автоматической сигнализации (из деталей электроконструктора).

Тема 3. Бытовые электроприборы (5ч)

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. ПОДБОР БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ ПО ИХ МОЩНОСТИ. Виды электронагревательных приборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы.

Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТИПОВЫХ СРЕДСТВ УПРАВЛЕНИЯ И ЗАЩИТЫ.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.

Варианты творческих проектов: «Плакат по электробезопасности», «Электрический светильник», «Дом будущего».

4. Раздел «Современное производство и профессиональное образование» 12ч

4.1 Сферы производства и разделение труда, 2ч

Теоретические сведения. Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда на производстве.

Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о специальности и квалификации работника. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

4.2 Профессиональное образование и профессиональная карьера, 4 ч

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. *Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.*

Учет качеств личности при выборе профессии. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

4.3 Проект «Мой профессиональный выбор», 5ч

Этапы выполнения проекта:

Этап 1. Выявление проблемы. Осознание проблемной области. Технология

выявление конкретной потребности. Определение конкретной задачи и ее формулировка.

Этап 2. Технология выявления основных параметров. Технология выявления традиций, истории, тенденций. Анализ деятельности. выработка идей, вариантов, альтернативы. Определение требований к профессиональной деятельности.

Этап 3. Анализ и синтез идей. Изучение содержания будущей профессиональной деятельности. Выявление индивидуальных характеристик. Технология определения путей получения профессии и выбор места обучения.

Этап 4. Профессиональная проба. Коррекция. Прогнозирование дальнейшей профессиональной карьеры.

Этап 5. Контроль. Оформление. Самооценка.

Итоговое повторение курса «Технологии» 8 класса, 1 ч

6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Направление «Технологии ведения дома»

№	Тема	Кол-	Основные виды учебной деятельности обучающихся
---	------	------	--

п/п		во часов	
5 класс (68 ч)			
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)			
1	Санитария и гигиена на кухне Физиология питания	1	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.</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>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
2	Бытовые электроприборы	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
3	Интерьер кухни, столовой	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
Раздел «Кулинария» (14 ч)			
4	Бутерброды и горячие напитки	2	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канане в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>

5	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар</p>
6	Блюда из овощей и фруктов	4	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
7	Блюда из яиц	2	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
8	Заготовка продуктов	2	<p>Знать значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Предварительная сортировка,</p>

			нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара.
9	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32 ч)			
10	Свойства текстильных материалов	4	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
11	Конструирование и моделирование швейных изделий	6	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Особенности моделирования изделий.
12	Швейная машина	4	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием

			переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
13	Технология изготовления швейных изделий	18	<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 представлять 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> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>
Раздел «Художественные ремёсла» (8ч)			
14	Декоративно-прикладное искусство	1	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
15	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании	1	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью

	предметов декоративно-прикладного искусства		графического редактора
16	Лоскутное шитьё	6	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)			
17	Исследовательская и созидательная деятельность	10	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
6 класс (68 ч)			
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)			
18	Интерьер жилого дома	2	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
19	Комнатные растения	2	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о

	в интерьере		приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник
Раздел «Кулинария» (14 ч)			
20	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
21	Блюда из мяса	4	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
22	Блюда из птицы	2	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
23	Заправочные супы	2	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять

			заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
24	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)			
25	Свойства текстильных материалов	2	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокну составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
26	Конструирование швейных изделий	4	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
27	Моделирование швейных изделий	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек

			и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
28	Швейная машина	2	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Владеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
29	Технология изготовления швейных изделий	12	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)			
30	Вязание крючком	4	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания

31	Вязание спицами	4	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)			
32	Исследовательская и созидательная деятельность	20	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
7 класс (68 ч)			
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)			
33	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
34	Гигиена жилища	1	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
35	Бытовые электроприборы	2	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать

			современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
Раздел «Кулинария» (12 ч)			
36	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
37	Изделия из жидкого теста	2	<p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов</p>
38	Виды теста и выпечки	4	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p>
39	Сладости, десерты, напитки	2	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков.</p>

			<p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.</p> <p>Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>
40	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)			
41	Свойства текстильных волокон	2	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований</p>
42	Конструирование швейных изделий	4	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды</p>
43	Моделирование швейных изделий	4	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приемы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку швейного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках</p>
45	Швейная машина	2	<p>Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения</p>
46	Технология изготовления швейных изделий	8	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой</p>

			<p>проектного изделия.</p> <p>Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектом изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектом изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>
Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)			
47	Ручная роспись тканей	6	<p>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p>
48	Вышивание	6	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)			
49	Исследовательская и созидательная деятельность	20	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p>

			Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
--	--	--	--

8 класс (34ч.)			
Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности, 1 (+8)ч			
50	Проектная деятельность	1	Обосновывать проблему. Определять конкретные задачи проекта. Анализировать идеи и варианты. Искать необходимую информацию с использованием сети Интернет. Разрабатывать варианты рекламы. Оформлять проектные материалы. Подготавливать электронную презентацию проекта
Технологии ведения дома, 9ч			
51	Бюджет семьи	5	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
52	Санитарно-технические работы	2	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде) Планировать работы, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдать правил

			безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Осуществлять простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.
53	Ремонт помещений	2	Знакомиться с технологией ремонта и отделки жилых помещений. Анализировать экологическую безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность. Подбирать строительно-отделочные материалы. Соблюдать правила безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ.
Электротехнические работы, 12ч			
54	Электромонтажные и сборочные технологии	3	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. Учиться изготавливать удлинитель. Выполнять правила безопасности и электробезопасности
	Электротехнические устройства с элементами автоматики	4	
	Бытовые электроприборы	5	
Современное производство и профессиональное образование, 11ч			
52	Сферы производства и разделение труда	2	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования
	Профессиональное образование и профессиональная карьера	4	
	Выполнение проекта по профориентации	5	
Заключительный урок по курсу Технология 8 класс, 1ч			

7. ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Расчет количественных показателей материально-технического обеспечения.

Количество единиц учебного оборудования для мастерских по обработке металла, древесины, ткани и пищевых продуктов рассчитывалось из условия деления класса из 30 учащихся на две равные группы по 15 человек. При большей средней наполняемости классов в общеобразовательном учреждении в объем комплектации необходимо вносить соответствующие коррективы. Подгруппы при этом должны иметь численность не более 15 человек.

Для отражения количественных показателей в требованиях используется следующая система символических обозначений:

- К – для каждого ученика (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя);
- М – для мастерской (оборудование для демонстраций или использования учителем при подготовке к занятиям, редко используемое оборудование);
- Ф – для фронтальной работы (8 комплектов на мастерскую, но не менее 1 экземпляра на двух учеников);
- П – комплект или оборудование, необходимое для практической работы в группах, насчитывающих несколько учащихся (4-5 человек);

Характеристика учебных помещений

Помещения мастерских по различным направлениям технологии должны быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся. Они должны отвечать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.4.2. 178-02). Новым в оснащении мастерских технологий является создание технических условий для использования компьютерных и информационно-коммуникативных средств обучения (в том числе для передачи, обработки, организации хранения и накопления данных, сетевого обмена информацией, использования различных форм презентации результатов познавательной деятельности).

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Необходимое кол-во	Примечания
		Основная школа	
		Направления технологической подготовки	
		Обслуживающий труд	
1.	Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)		
	Стандарт основного общего образования по технологии	М	Стандарт по технологии, примерные программы, рабочие программы входят в состав обязательного программно-методического обеспечения мастерских технологии. В библиотечный фонд входят
	Примерная программа основного общего образования по технологии	М	
	Рабочие программы по направлениям технологии	М	

	Учебники по технологии для 5, 6, 7, 8 класса	К	<p>комплекты учебников, рекомендованных или допущенных Министерством образования и науки Российской Федерации.</p> <p>При комплектации библиотечного фонда полными комплектами учебников целесообразно включить в состав книгопечатной продукции, имеющейся в кабинете технологии, и по несколько экземпляров учебников из других УМК по основным разделам предмета технологии. Эти учебники могут быть использованы учащимися для выполнения практических работ, а также учителем как часть методического обеспечения кабинета.</p>
	Другие дидактические материалы по всем разделам каждого направления технологической подготовки учащихся	М	Сборники учебных проектов, познавательных и развивающих заданий, а также контрольно-измерительные материалы по отдельным разделам и темам.
	Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы.	Д	Научно-популярные и технические периодические издания и литература, необходимая для подготовки творческих работ и проектов должны содержаться в кабинетах технологии и в фондах школьной библиотеки
	Нормативные материалы (ГОСТы, ОСТы, ЕТКС и т.д.) по разделам технологической подготовки	М	2 экз. на мастерскую
	Справочные пособия по разделам и темам программы	М	1 экз. на мастерскую

	Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)	М	
	Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских	М	
2.	Печатные пособия		
	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки	М	
	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	М	При выделении основных тем раздела следует ориентироваться на примерные программы по направлениям технологической подготовки
	Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	К, П	Технологические карты, схемы, альбомы и другие материалы для индивидуального, лабораторно-группового или бригадного использования учащимся
	Раздаточные контрольные задания	К	
	Портреты выдающихся деятелей науки и техники	М	Комплекты портретов для различных разделов направлений технологической подготовки
3.	Информационно - коммуникационные средства		
	Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, электронные учебники по основным разделам технологии.	М	Мультимедийные материалы должны быть доступны на каждом рабочем месте, оборудованном компьютером. Электронные базы данных и Интернет-ресурсы должны обеспечивать получение дополнительной информации, необходимой для творческой деятельности учащихся и расширения их кругозора.
	Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии.	М	
	Интернет-ресурсы по основным разделам технологии.	М	
4.	Технические средства обучения МКОУ «Погорельская СОШ»		
	Экспозиционный экран на	М	С размерами сторон не менее

	штативе или навесной		1,25x1,25 м.
	Видеомагнитофон (видеоплейер)	М	
	Телевизор с универсальной подставкой	М	
	Цифровой фотоаппарат	М	Для подготовки дидактического материала к уроку, использования для внеклассной работы
	Мультимедийный компьютер	М	Тех. требования: графическая операционная система, привод для чтения-записи компакт дисков, аудио-видео входы/выходы, возможность выхода в Интернет. С пакетами прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных).
	Сканер*	М	
	Принтер*	М	
	Копировальный аппарат*	М	Возможно использование одного экземпляра оборудования для обслуживания нескольких мастерских и кабинетов технологии
	Мультимедийный проектор*	М	
6.	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование		
	Аптечка	М	Содержание аптечки обновляется ежегодно
	Фартуки, халаты	К	Должны выдаваться учащимся во всех мастерских при проведении практических работ
	<i>Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i>		
	Манекен 44 размера (учебный)	М	
	Стол рабочий универсальный	К	
	Машина швейная бытовая	К	

* Возможно получение оборудования во временное пользование из фондов школы

	универсальная		
	Оверлок	М	Два экз. на мастерскую.
	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки	М	Два комплекта на мастерскую.
	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ	К	
	К		
Раздел: Кулинария			
	Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой	М	
	Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)	П	
	Электроплиты	П	
	Набор кухонного электрооборудования	П	
	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов	П	
	Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов	П	
	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов	П	
	Мясорубка	П	
	Комплект разделочных досок	П	
	Набор мисок эмалированных	П	
7. Специализированная учебная мебель			
	Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей	М	Количество определяется потребностью конкретной мастерской и зависит от ее площади и типов (вместимости) средств хранения инструментов и оборудования
	Специализированное место	М	Предназначено для

	учителя		демонстрации инструментов, оборудования, объектов труда и приемов работы
	Ученические лабораторные столы с комплектом стульев	Ф	Количество мастерских, кабинетов и классов для изучения технологии в школе определяется количеством реализуемых направлений технологической подготовки.
8.	Модели (или натуральные образцы)		
	Раздаточные модели деталей по различным разделам технологии	К	
9.	Натуральные объекты		
	Коллекции изучаемых материалов	М	

Материальные ценности, закрепленные за кабинетом технологии.

№ п/п	Наименование	Кол-во	Номер счета
1	Доска классная	1	
2	Машина швейная	2	078070204084002244110134000
3	Оверлок	1	078070204084002244110134000
4	Электроплита 2х конфорочная	1	
5	Доска гладильная	1	
6	Кухонный комплект	6	
7	Вилка	11	
8	Доска разделочная	4	
9	Дуршлаг	1	
10	Кипятильник	1	
11	Кухонный комбайн	1	
12	Линейка закройщика	1	
13	Ножницы закройщика	1	
14	Стол кухонный	2	
15	Стол полированный	2	
16	Тарелка	28	
17	Трюмо	1	
18	Утюг	1	
19	Кастрюля	7	
20	Кухонные ножи	6	

21	Ложка столовая	11	
22	Ложка для соуса	1	
23	Кухонный комплект	6	
24	Доска разделочная	4	
25	Дуршлаг	1	
26	Набор (ложка, вилка)	1	
27	Комплект наглядных пособий	1	
28	Подставка	4	
29	Половник	1	
30	Машина швейная	1	
31	Ситечко	1	
32	Сковородник	1	
33	Солонка	4	
34	Стакан	1	
35	Сушилка для посуды	1	
36	Терка	1	
37	Ведро	1	
38	Карниз	2	
39	Манекен	2	
40	Миксер	1	
41	Ножницы	1	
42	Мясорубка механическая	1	
43	Стол	1	
44	Стул жесткий	18	
45	Стул мягкий	1	
46	Таз пластмассовый	1	
47	Таз эмалированный	15	
48	Тюль	1	
49	Утюг	1	
50	Чудо-печь	1	
51	Шкаф	1	
52	Чайник	1	
53	Шприц кондитерский	1	
54	Заварник фарфоровый	3	

Нормативные документы:

Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования;

Основная образовательная программа МКОУ «Погорельская СОШ»

Учебно-методическая литература для педагога:

1. Баловнева Н.А., Бобкова Л.Г. Проектирование рабочей программы по учебному предмету «Технология» / ИПКиПРО Курганской области. – Курган, 2006. – 31с.
2. Барылкина Л.П., Соколова С. Е. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5- 9 класс. – М.: 5 за знания, 2006.- 208 с.
3. Ермакова В. И.. Основы кулинарии: Учеб.пособие для учащихся 8-11 кл. сред. шк. – М.: Просвещение, 1993.
4. Кругликов Г. И.. Методика преподавания технологии с практикумом: Учеб.пособие. – М.: Изд. Центр «Академия», 2002.
5. Кузнецова Н.В., Дружинин В.И. Материалы и рекомендации по внутришкольному контролю обучения технологии (обслуживающий труд) / ИПКиПРО Курганской области-Курган,2003. 74с.
6. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки). – М.: 5 за знания, 2007. – 208 с.
7. Старикова Е.В., Корчагина Г.А. Дидактический материал по трудовому обучению: Кулинарные работы, обработка ткани: 6 кл.: Книга для учителя. – М.: Просвещение,1996.- 64с.
8. Технология. Обслуживающий труд. Примерные программы на основе Федерального компонента государственного стандарта основного и среднего (полного) общего образования / Министерство образования и науки Российской Федерации. – Москва, 2010. – 206с.

9. Технология: обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / С.Э. Маркуцкая. – М.: Издательство «Экзамен», 2006. – 128 с. (Серия «Учебно-методический комплект»)

Учебные пособия для обучающихся:

Учебник: Под редакцией Симоненко В.Д. Технология 5-7 класс «Вентана-Граф», 2010

Интернет-ресурсы:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/3/hps/10/hp/19/p/page.html?fc-discipline%20OO=4.22&fc-learning%20character=1&fc-class=5>

<http://nsportal.ru/>

<http://www.eidos.ru/journal/>

<http://www.standart.edu.ru>

8. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «технология ведения дома»

Выпускник научится:

- пользоваться бытовыми электроприборами;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- планировать расходы семьи с учётом её состава;
- вести семейный бюджет
- подбирать материалы, инструменты при выполнении санитарно-технических работ
- подбирать строительно-отделочные материалы

Выпускник получит возможность научиться:

- определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах);
- составлять технологические карты для выполнения работы;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для учёта расхода и экономии электрической энергии; экологического применения электроприборов; экономии электрической энергии в быту; оценки эксплуатационных параметров электроприборов; соблюдения правил безопасной эксплуатации электроустановок.
- оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи
- планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
- осуществлять простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации
- знакомиться с технологиями ремонта и отделки жилых помещений

Раздел «Современное производство и профессиональное образование»

Выпускник научится:

- искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования;
- обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике;
- анализировать свои мотивы и профессиональные предпочтения;
- оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям;
- находить информацию о путях трудоустройства;

Выпускник получит возможность научиться:

- исследовать деятельность предприятия;
 - анализировать структуру профессионального разделения труда;
 - понимать факторы, влияющие на оплату труда;
 - характеризовать группы профессий, описывать тенденции их развития;
 - учитывать необходимость требований качества личности при выборе профессии;
 - составлять собственное резюме для трудоустройства; использовать приобретённые знания и умения в практической Деятельности и повседневной жизни для построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.
-

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
Защита	Обнаруживает	Обнаруживает, в	Обнаруживает	Обнаруживает незнание

<i>проекта</i>	<p>полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.</p>	<p>основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами</p>	<p>неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.</p>	<p>большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.</p>
<i>Оформление проекта</i>	<p>Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок</p>	<p>Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок</p>	<p>Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.</p>	<p>Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.</p>

	современным требованиям. Эстетичность выполнения.	современным требованиям.		
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного проектом, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии с эскизом чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии с эскизом, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

При выполнении тестов, контрольных работ

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

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

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

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

Требования к уровню подготовки выпускников

Общетеchnологические, трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:
знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках,

применять конструкторскую и технологическую документацию;

составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;

выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;

осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

В результате изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать:

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов; уметь: - выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий

В результате изучения раздела "Кулинария" ученик должен:

знать/понимать:

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека; уметь: - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела "Электротехнические работы" ученик должен:

знать/понимать:

- назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь: - объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

В результате изучения раздела "**Технологии ведения дома**" ученик должен:

знать/понимать:

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ;

материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств;

причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь:

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела "**Современное производство и профессиональное образование**" ученик должен:

знать/понимать:

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии; уметь:

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства

Приложение 1

Контрольно-измерительные материалы по предмету «Технология»

Направление «Технологии ведения дома»

В итоговом тестовом контроле применяют тестовые задания нескольких видов:
На выбор одного или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов:

на установление соответствия;

на тестовое заполнение;

на установление правильной последовательности действий.

Оценка текущих и итоговых знаний и умений учащихся производится по пятибалльной системе. Ставится отметка:

«3» - за 70% правильно выполненных заданий,

«4» - за 80-90 % правильно выполненных заданий,

«5» - за правильное выполнение всех заданий.

Раздел «Кулинария»

Время проведения - 40 минут.

Задания для проверки знаний (итоговая диагностика).

1. Обведите цифру правильного ответа.

Человеку нужно питаться для того, чтобы:

1. Поддержать жизнь, здоровье, работоспособность.
2. Утолить голод или поправиться.
3. Так считают взрослые.

Ответ: 1.

2. Обведите цифру правильных ответов.

Доброкачественное яйцо можно определить:

1. По вкусу.
2. Методом просвечивания.
3. Путём опускания в горячую воду.
4. Путём опускания в холодную воду.

Ответ: 2, 4.

3. Обведите цифру правильного ответа.

Яичница-глазунья – это

1. фаршированное яйцо.
2. Яйцо, варённое вкрутую.
3. Жареное яйцо с целым желтком.

Ответ: 3.

4. Обведите цифру правильных ответов.

Завтрак может состоять из блюд:

1. Борщ.
2. Омлет.
3. Бутерброды.
4. Какао.
5. Шашлык.
6. Чай.

Ответ: 2, 3, 4, 6.

5. Обведите цифру правильного ответа.

Для нарезки хлеба необходим инвентарь:

1. Протвень.
2. Формочки.
3. Нож, разделочная доска.
4. Тарелка.

Ответ: 3.

6. Обведите цифру правильного ответа.

В оформлении бутербродов лишнее:

1. Хлеб.

2. Масло.
3. Молоко.

Ответ: 3.

7. Обведите цифру правильного ответа.

К бутербродам не относятся:

1. Канапе.
2. Сандвичи.
3. Пирожное.

Ответ: 3.

8. Вставьте пропущенные слова.

1. Овощи, предназначенные для приготовления отварных блюд, опускают в _____ и варят при _____.
2. Свеклу и морковь варят _____.
3. При варке овощей уровень воды должен быть выше уровня овощей не более чем _____.
4. Чтобы уменьшить потери витамина С, овощи варят при _____.
5. Картофель и морковь можно варить не только в воде, но и _____.
6. Овощные отвары рекомендуется использовать для приготовления _____ и _____.
7. Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит _____.

Ответ:

1. Горячую воду, при медленном кипении.
2. Без соли.
3. 1-1,5 см.
4. Закрытой крышке.
5. На пару.
6. Супов и соусов.
7. Свекла.

9. Обведите букву правильного ответа:

Почему при приготовлении салатов нельзя соединять тёплые и холодные продукты?

А	Продукты могут слипаться
Б	Продукты могут окраситься
В	Салаты быстро испортятся

Ответ: В.

10. Определите последовательность сервировки стола к завтраку.

1	Стол покрывают скатертью
---	--------------------------

4	Размещают салфетки, приборы для специй, чашки.
3	Раскладывают приборы.
2	Устанавливают тарелки.

Тестовые задания

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько),

1. Рожки и звездочки относятся:

- а) к трубчатым макаронным изделиям;
- б) к видам вермишели;
- в) к макаронным засыпкам;
- г) к крупам;
- д) к видам лапши.

2. В кулинарии рыба по месту обитания делится на:

- а) морскую;
- б) речную;
- в) озерную;
- г) океаническую;
- д) копченую.

3. К доброкачественным крупам относятся:

- а) крупа с посторонними примесями;
- б) крупа, имеющая запах;
- в) крупа без пятен;
- г) крупа без мусора;
- д) крупа, состоящая из крупинок одинакового размера.

4. Укажите цифрами в левом столбце

правильную последовательность действий при разделке рыбы.

	А. Промывают рыбу
	Б. Чистят рыбу от чешуи
	В. Удаляют плавники
	Г. Отрезают голову
	Д. Снимают кожу
	Е. Нарезают на порционные куски
	Ж. Потрошат брюшко

5. Каши можно варить:

- а) на молоке;
- б) на воде;
- в) на бульоне;
- г) на киселе;
- д) на компоте.

1. Ответ: в). 2. Ответ: а); б). 3. Ответ: в); г); д). 4. Ответ: а); б); в).

Практическая работа «Определение вида круп (макаронных изделий)»

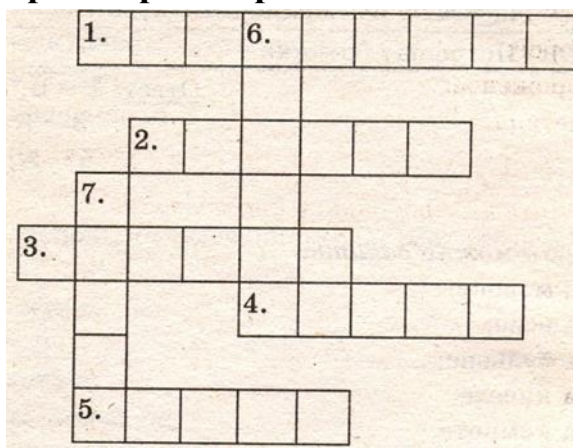
Задание:

Сравните образцы круп (макаронных изделий) и внесите полученные данные в отчет. Для этого зарисуйте и подпишите каждый из предложенных видов круп (макаронных изделий).

№ образца крупы	Название крупы	Внешний вид крупы (рисунок)
1		
2		
3		
4		

Контрольная работа:

кроссворд «Обработка пищевых продуктов»



1. Макаaronное изделие.
2. Рыба под «шубой».
3. Крупа.
4. Речная рыба.
5. Крупа, название которой совпадает с названием известного детского лагеря.
6. Жидкость для варки каш.
7. Продукт, получаемый при размоле зерновых культур.

Ответы:

1. Вермишель. 2. Сельдь. 3. Гречка. 4. Окунь. 5. Артек, 6. Молоко. 7. Крупа.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

1. Волокна растительного происхождения получают из:

- А) шерсти;

- Б) хлопка;
- В) шелка;
- Г) древесины.

2. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:

- А) прядением;
- Б) ткачеством;
- В) отделкой;
- Г) вязанием.

3. Ткань, окрашенная, в один цвет называется:

- А) окрашенная;
- Б) однотонная;
- В) отбеленная;
- Г) цветная.

4. При снятии мерок записывают полностью (не делят пополам) величины:

- А) Ди;
- Б) Ст;
- В) Сб;
- Г) Ог.

5. Мерку Ст снимают:

- А) для определения длины изделия;
- Б) для определения ширины изделия;
- В) для определения длины пояса;
- Г) для определения длины нагрудника.

6. Запишите правильную последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткань:

- А) разложить и приколоть крупные детали;
- Б) определить нить основы и лицевую сторону ткани;
- В) разложить и приколоть мелкие детали;
- Г) сколоть ткань булавками.

7. Запишите правильную последовательность технологических операций при изготовлении фартука:

- А) отутюжить ткань;
- Б) подготовить ткань к раскрою;
- В) выкроить детали фартука;
- Г) разложить выкройку фартука на ткань.

8. Соединение двух деталей, примерно равных по величине, по намеченным линиям стежками временного назначения – это... (запишите термин).

9. Снятие мерки «полуобхват талии» выполняется... (запишите определение).

10. В какой стране были найдены самые старые вышивки? Чем они вышивались?

КЛЮЧ: 1 – Б; 2 – Б; 3 – Б; 4 – А; 5 – В; 6 – БГАВ; 7 – АБГВ; 8 – сметывание; 9 – горизонтально вокруг самого узкого места туловища; 10 – в Древнем Китае (4 – 5 вв до н. э.) вышивали на шелковых тканях шёлковыми, золотыми и серебряными нитями, а также конским волосом.

Тестовые задания Материаловедение

Отметьте знаком«+» все правильные ответы (один или несколько)

1. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:

- а) искусственным;
- б) синтетическим;
- в) натуральным.

2. Природный цвет волокон шерсти бывает:

- а) белый;
- б) черный;
- в) оранжевый;
- г) коричневый;
- д) серый.

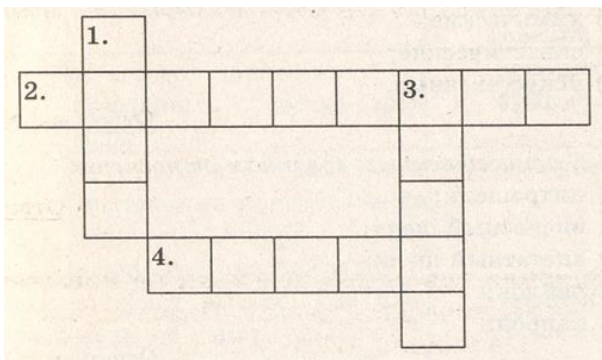
3. К технологическим свойствам тканей относятся:

- а) прочность;
- б) драпируемость;
- в) раздвижка нитей в швах;
- г) усадка;
- д) осыпаемость.

1. Ответ: в). 2. Ответ: а); б); г); д). 3. Ответ: в); г); д).

Контрольная работа: кроссворд «Шерстяные и шелковые ткани»

Реши кроссворд, который расскажет тебе о тканях животного происхождения



1. Мягкая и объемная шерстяная ткань с длинным ворсом, из которой шьют пальто.
2. Тонкая шелковая ткань для блузок и летних платьев.
3. Очень тонкая, нежная, струящаяся ткань из шелковых волокон.
4. Шерстяная ткань полотняного переплетения, похожая на войлок, используемая для пошива шинелей.

Ответы: 1. Драп. 2. Крепдешин. 3. Шифон. 4. Сукно

Литература: Метод.пособие «Обучение технологии в средней школе»
Байбородова Л.В., М,2003г