

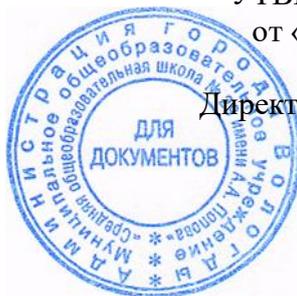
Администрация города Вологды
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 29 имени А.А. Попова»
(МОУ «СОШ № 29»)

РАССМОТРЕНО на заседании
методического совета
от «28» августа 2020 г., протокол № 1

ПРИНЯТО решением Педагогического
совета от «28» августа 2020 г.,
протокол № 1

Председатель МС  Сахарусова Т.А.

УТВЕРЖДЕНО: приказом директора
от «01» сентября 2020 г., № 139



Директор

В.С. Рудак

М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

с изменениями

по **технологии (девушки)**

(указать предмет, курс, модуль)

Уровень общего образования — основное

(начальное, основное, среднее)

Класс **5,6,7,8**

Количество часов – **68 часов в год в 5, 6 и 7-х классах; 34 часа в год в 8 классах**

Программа разработана на основе: **примерной программы начального и основного общего образования по направлению «Технология» для 5-8 классов и авторской программы: Авторы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, Москва, издательство «Вентана-Граф», 2015 год.**

(указать типовую или авторскую программу/программы, издательство, год издания)

Учитель: И.В. Арсенина

СОГЛАСОВАНО

 Заместитель директора по УР

Т.А.Сахарусова

«01» сентября 2020 года

Вологда

2020 год

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа по учебному предмету «Технология. Технологии ведения дома» для 5-х, 6-х, 7-х и 8-х классов общеобразовательных учреждений разработана в соответствии с нормативными актами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями).

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. N 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" (с последующими изменениями).

- Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России;

- Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 N 1015 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" (с последующими изменениями);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность»;

- Приказ Минобрнауки России от 9 июня 2016 года № 699 «Об утверждении перечня организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (с последующими изменениями);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с последующими изменениями);

- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) (с последующими изменениями);

- Письмо Департамента образования Вологодской области от 10.01.2017 № их.20-00036/17 «О методических рекомендациях по разработке и реализации рабочих программ»;

- Примерная программа начального и основного общего образования по направлению «Технология» для 5-8 классов и авторской программы Технология: Программа: 5-8 классы /А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница. - М.: Вентана-Граф, 2015. - 144 с. Программа входит в систему учебно-методических комплектов «Алгоритм успеха». Программа реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5-8 классов, которые подготовлены авторским коллективом (А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко) в развитие учебников, созданных под руководством профессора В.Д. Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф»;

- Основная общеобразовательная программа основного общего образования МОУ «СОШ № 29».

- Календарный учебный график МОУ «СОШ № 29» на 2020-2021 учебный год.

- Положение о Рабочей программе по учебному предмету (курсу) педагога Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №29 имени А.А. Попова» города Вологды, реализующего ФГОС НОО, ФГОС ООО, ФГОС СОО.

Изучение предмета «Технология» в системе общего образования направлено на достижение следующих **целей и задач**:

- освоение технологических знаний технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;

- овладение умениями создавать лично и общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- развитие творческих, коммуникативных и организационных способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- приобретение опыта, применение технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- формирование социально-бытовых компетентностей;
- формирование компетентностей в хозяйственной сфере и сфере самообслуживания.

Учебная программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. Обучение школьников строится на основе освоения конкретных процессов, преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержанием учебной программы предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда
- получение, хранение и использование технологической информации
- основы черчения, графики, дизайна
- элементы домашней экономики и предпринимательства
- знакомство с миром профессии
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека
- проектная деятельность.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

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

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к

природным и хозяйственным ресурсам).

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

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной

форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно - трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

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

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; в трудовой сфере:
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально - энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себе стоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной - трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

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

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои

действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; в физиолого-психологической сфере:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Система оценки результатов

Система оценивания по предмету «Технология» составлена на основе Положения о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 29 имени А.А. Попова».

Система оценивания пятибалльная (максимальная оценка - 5, минимальная - 2).

Результаты обучения проверяются в процессе устных ответов обучающихся, а также при выполнении ими контрольных работ, практических работ и творческих проектов.

Оценка устных ответов обучающихся.

Устный опрос является одним из способов учета знаний обучающихся по технологии. Развернутый ответ ученика должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на определенную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

При оценке ответа ученика надо руководствоваться следующими критериями: полнота и правильность ответа; степень осознанности, понимания изученного; языковое оформление ответа.

Отметка «5» ставится, если ученик полно излагает изученный материал, дает правильное определение понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм технологического языка.

Отметка «4» ставится, если ученик дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка «3» ставится, если ученик обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка «2» ставится, если ученик обнаруживает незнание большей части соответствующей темы изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и

правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отметка «2» отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка («5», «4», «3») может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, то есть за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

Оценка контрольных работ.

Отметка «5» ставится, если ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Отметка «4» ставится, если ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3» ставится, если работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и две-три несущественные.

Отметка «2» ставится, если работа выполнена менее чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок.

При оценке выполнения письменной контрольной работы необходимо учитывать требования единого орфографического режима. Отметка за итоговую контрольную работу корректирует предшествующие отметки за четверть, полугодие, год.

Оценка практических работ.

Отметка ставится на основании наблюдения за учащимся и полученного результата.

Отметка «5» ставится, если работа выполнена полностью и правильно, работа проведена по плану с учетом техники безопасности и правил работы с инструментами и оборудованием; проявлены организационно-трудовые умения (поддерживаются чистота рабочего места и порядок на столе, экономно используются материалы).

Отметка «4» ставится, если работа выполнена правильно, но при этом работа проведена не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с материалами и оборудованием.

Отметка «3» ставится, если работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе работы, в объяснении, в соблюдении правил техники безопасности при работе с материалами и оборудованием, которая исправляется по требованию учителя.

Отметка «2» ставится, если допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, в объяснении, в соблюдении правил техники безопасности при работе с материалами и оборудованием, которые учащийся не может исправить даже по требованию учителя.

Оценка творческого проекта (не более 50 баллов).

1) Оценка пояснительной записки проекта (до 18 баллов):

Общее оформление проекта – не более 2 баллов.

Актуальность, обоснование проблемы и формулировка темы проекта – не более 1 балла.

Сбор информации по теме проекта. Анализ прототипов – не более 1 балла.

Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идей – не более 2 баллов.

Выбор технологии изготовления изделия – не более 1 балла.

Экономическая и экологическая оценки будущего изделия и технология его изготовления – не более 1 балла.

Разработка конструкторской документации, качество графики – не более 2 баллов.

Описание изготовления изделия – не более 1 балла.

Описание окончательного варианта изделия – не более 1 балла.

Эстетическая оценка выбранного варианта – не более 2 баллов.

Экономическая и экологическая оценки готового изделия – не более 2 баллов.

Реклама изделия – не более 2 баллов.

2) Оценка готового изделия (до 22 баллов):

Оригинальность конструкции – не более 10 баллов.

Качество изделия – не более 5 баллов.

Соответствие изделия проекту – не более 2 баллов.

Практическая значимость – не более 5 баллов.

3) Оценка защиты проекта (до 10 баллов):

Формулировка проблемы и темы проекта – не более 1 балла.

Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи – не более 1 балла.

Описание технологии изготовления – не более 2 баллов.

Четкость и ясность изложения – не более 1 балла.

Глубина знаний и эрудиция – не более 2 баллов.

Время изложения (до 10 мин.) – не более 1 балла.

Самооценка – не более 1 балла.

Ответы на вопросы – не более 1 балла.

Оценка за творческий проект выставляется как среднее арифметическое трех оценок: за оформление пояснительной записки; за изделие и защиту проекта.

Отметка «5» ставится, если количество баллов составляет от 41 до 50.

Отметка «4» ставится, если количество баллов составляет от 31 до 40.

Отметка «3» ставится, если количество баллов составляет от 16 до 30.

Отметка «2» ставится, если количество баллов составляет менее 15.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

«ТЕХНОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

(68 часов)

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1 час)

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (6 часов)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Планирование кухни-столовой». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Планирование кухни-столовой». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (16 часов)

Санитария и гигиена (2 часа)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приёмы работы на кухне.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание (2 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи (12 часов)

Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей (2 часа)

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц (2 часа)

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц.
Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку.

Творческий проект «Воскресный завтрак для всей семьи» (4 часа)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (28 часов)

Элементы материаловедения (4 часа)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Конструирование швейных изделий (6 часов)

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскройки швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы (2 часа)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6 часов)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект «Фартук для работы на кухне» (10 часов)

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 часов)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 часов)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 часов)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

6 класс

«ТЕХНОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

(68 часов)

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (8 часов)

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома.

Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

КУЛИНАРИЯ (12 часов)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса и мясных продуктов (4 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

Приготовление первых блюд (1 час)

Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет (3 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 часов)

Элементы материаловедения (1 час)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий (11 часов)

Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

Швейные ручные работы (2 часа)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (2 часа)

Основные теоретические сведения

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение.

Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практические работы

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Проект «Наряд для семейного обеда» (14 часов)

Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 часов)

Вязание крючком и спицами (8 часов)

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10 часов)

Основные теоретические сведения

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания.

Схемы для вязания, условные обозначения.

Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

7 класс

«ТЕХНОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

(68 часов)

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (8 часов)

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом.

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

Творческий проект «Умный дом».

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение эскизов размещения светильников, картин в интерьере жилого помещения.

Составление плана генеральной уборки своей комнаты.

Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации.

Подготовка к защите и защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (14 часов)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 часа)

Основные теоретические сведения

Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки.

Практическая работа

Составление технологической карты приготовления блюд из молока, творога.

Изделия из теста (6 часов)

Основные теоретические сведения

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функции в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Технология приготовления изделий из пресного слоёного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоёного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста.

Практические работы

Приготовление блюд из жидкого теста, творога.

Составление технологических карт приготовления изделий из слоёного и песочного теста.

Приготовление изделий из слоёного и песочного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 часа)

Основные теоретические сведения

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность.

Технология приготовления цукатов.

Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей».

Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд.

Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.

Практическая работа

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 часа).

Основные теоретические сведения

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.

Правила этикета на торжественном приёме: приглашение, поведение за столом.

Практическая работа

Разработка меню.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 часа)

Основные теоретические сведения

Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчёт расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

Практическая работа

Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 часов)

Элементы материаловедения (2 часа)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шёлковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу.

Ассортимент шерстяных и шёлковых тканей.

Практическая работа

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды (6 часов)

Основные теоретические сведения

Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам).

Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учётом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки).

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

Практические работы

Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия.

Построение чертежа юбки в масштабе 1:4.

Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам.

Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном.

Швейные ручные работы (2 часа)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ (2 часа)

Основные теоретические сведения

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застёжки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обмётывания петель. Приёмы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

Практическая работа

Изготовление образцов машинных швов.

Творческий проект «Праздничный наряд» (16 часов)

Основные теоретические сведения

Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование.

Организация рабочего места для работ. Последовательность и приёмы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки.

Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки.

Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застёжки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса нижнего среза юбки.

Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Раскрой поясного швейного изделия.

Дублирование деталей юбки.

Обработка среднего (бокового) шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок, вытачек.

Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.

Обработка нижнего среза юбки.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия.

Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (20 часов)

Ручная роспись тканей (4 часа)

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Примы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик».

Практические работы

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка (8 часов)

Основные теоретические сведения

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья.

Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).

Виды счётных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер).

Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приёмы вышивки лентами.

Практические работы

Выполнение образцов швов.

Выполнение образца вышивки швом крест.

Выполнение образцов вышивки гладью.

Выполнение образца вышивки лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками» (8 часов)

Основные теоретические сведения

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчёт затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

Практические работы

Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

8 класс
«ТЕХНОЛОГИЯ»
(34 часа)

ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (6 часов)

Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета (2 часа)

Основные теоретические сведения

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного члена семьи и всех членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Лабораторно-практические работы.

Исследование потребительских свойств товара.

Исследование составляющих бюджета своей семьи.

Технология совершения покупок. Технология ведения бизнеса (2 часа)

Основные теоретические сведения

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. 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.

Лабораторно-практические работы.

Исследование сертификата соответствия и штрихового кода.

Исследование возможностей для бизнеса.

Инженерные коммуникации в доме (1 час)

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Газоснабжение, электроснабжение, кондиционирование и вентиляция, информационные коммуникации. Система безопасности жилища. Мусоропроводы и мусоросборники.

Технологии водоснабжения и канализации (1 час)

Основные теоретические сведения

Водопровод. Устройство водопроводных кранов, вентилей и смесителей. Современные системы фильтрации воды. Канализация. Устройство сифонов, сливных бачков различных типов. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Лабораторно-практическая работа.

Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации.

СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (1 час)

Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением.

Социальные сети как технология» (1 час)

Основные теоретические сведения

Сферы применения социальных технологий. Социальная работа, её цели. Виды социальной работы с конкретными группами населения. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Элементы негативного влияния социальной сети на человека. Средства массовой информации (коммуникации) СМИ (СМК). Технологии в сфере средств массовой информации. Элементы отрицательного воздействия СМИ на мнения и поведение людей.

Информационная волна.

ЗАКОНОМЕРНОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ ЦИВИЛИЗАЦИИ

(1 час)

Управление в современном производстве. Трансфер технологий. Роль метрологии в современном производстве (1 час)

Основные теоретические сведения

Технологическое развитие цивилизации. Цикличность развития. Виды инноваций. Управление современным производством. Трансфер технологий. Метрология. Принципы стандартизации. Сертификация продукции.

ТЕХНОЛОГИИ В ЭНЕРГЕТИКЕ (12 часов)

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология (2 часа)

Основные теоретические сведения

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Электротехника. Электрический ток и его использование. Электрические цепи (1 час)

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи, её принципиальной и монтажной схемах.

Потребители и источники электроэнергии. Электроизмерительные приборы (1 час)

Основные теоретические сведения

Параметры потребителей и источников электроэнергии. Устройства защиты электрических цепей. Электроизмерительные приборы.

Лабораторно-практическая работа.

Изучение домашнего электросчётчика в работе.

Технология выполнения электромонтажных работ (2 часа)

Основные теоретические сведения

Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Лабораторно-практические работы.

Сборка электрической цепи.

Сборка разветвлённой электрической цепи.

Соединение электрических проводов. Монтаж электрической цепи (2 часа)

Основные теоретические сведения

Типы электрических проводов. Приёмы соединения проводов сращиванием, оконцеванием и пайкой. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические работы.

Сращивание одно- и многожильных проводов и их изоляция.

Оконцевание проводов.

Электроосветительные приборы (2 часа)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Лампы накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение. Светодиодные источники света.

Лабораторно-практическая работа.

Проведение энергетического аудита школы.

Бытовые электронагревательные приборы. Цифровые приборы (2 часа)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Лампы накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение. Светодиодные источники света.

ТЕХНОЛОГИИ В ОБЛАСТИ ЭЛЕКТРОНИКИ (1 час)

Нанотехнологии. Электроника. Фотоника (1 час)

Основные теоретические сведения

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Наноматериалы, область их применения. Электроника, её возникновение и развитие. Области применения электроники. Цифровая электроника, микроэлектроника. Фотоника. Передача сигналов по оптическим волокнам. Области применения фотоники. Перспективы создания квантовых компьютеров.

МЕДИЦИНСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ (1 час)

Актуальные и перспективные медицинские технологии. Генетика и геновая инженерия (1 час)

Основные теоретические сведения

Применение современных технологий в медицине. Медицинские приборы и оборудование. Телемедицина. Роботизированная хирургия. Медицинские профессии. Понятие о генетике и геновой инженерии. Цель прикладной генетической инженерии. Геновая терапия человека. Генетическое тестирование. Персонализированная медицина.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (8 часов)

Профессиональное образование (2 часа)

Основные теоретические сведения

Профессиональное образование. Пути получения профессии. Ситуация выбора профессии. Алгоритм выбора профессии. Классификация профессий. Профессиограмма и психограмма профессии.

Лабораторно-практическая работа.

Составление профессиограммы.

Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение (2 часа)

Основные теоретические сведения

Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Самосознание и самооценка. Профессиональные интересы, склонности и способности.

Лабораторно-практические работы.

Определение уровня своей самооценки.

Определение своих склонностей.

Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения (2 часа)

Основные теоретические сведения

Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Типы темперамента. Взаимоотношения личности с окружающим миром и собой. Психические процессы, важные для самоопределения. Ощущение и восприятие, представление, воображение, память, внимание, мышление.

Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба (2 часа)

Основные теоретические сведения

Мотивы выбора профессии. Профессиональные и жизненные планы. Профессиональная пригодность. Здоровье и выбор профессии. Профессиональная проба. Примерные профили обучения старшеклассников и сферы профессиональной деятельности.

Лабораторно-практические работы.

Анализ мотивов своего профессионального выбора.

Профессиональная проба.

ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (4 ЧАСА)

Исследовательская и созидательная деятельность. Творческие проекты, изготовление изделий (4 часа)

Основные теоретические сведения

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения. Цена изделия как товара. Правила безопасного труда при выполнении творческих проектов. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Критерии оценки проекта. Защита и презентация проекта.

Варианты тем творческих проектов:

Разработка плаката по электробезопасности.

Дом будущего.

Бизнес-план семейного предприятия.

Мой профессиональный выбор.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

«ТЕХНОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» (68 часов)

№ п/п	Тема урока	Количество часов
«Проектная деятельность»		
1	Вводный урок. Техника безопасности на уроках технологии. Проектная деятельность на уроках «Технологии».	1
«Оформление интерьера»		
2	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. Практическая работа № 1 «Планировка кухни».	1
3	Бытовые электроприборы на кухне.	1
4	Практическая работа № 2 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне».	1
5	Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	1
6	Защита проекта «Планирование кухни-столовой».	1
«Кулинария»		
7	Санитария и гигиена на кухне.	1
8	Здоровое питание. Самостоятельная работа № 1 «Составление сбалансированного меню на завтрак».	1
9	Бутерброды. Горячие напитки.	1
10	Самостоятельная работа № 2 «Составление технологических карт приготовления бутербродов и горячих напитков».	1
11	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий.	1
12	Самостоятельная работа № 3 «Составление технологической карты приготовления каши»	1
13-14	Практическая работа № 3 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий».	2
15	Блюда из сырых овощей и фруктов. Самостоятельная работа № 4 «Составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей».	1
16	Блюда из варёных овощей. Самостоятельная работа № 5 «Составление технологической карты приготовления салата из варёных овощей».	1
17-18	Практическая работа № 4 «Приготовление салатов из сырых и варёных овощей».	2

19	Блюда из яиц. Самостоятельная работа № 6 «Выполнение эскиза пасхальных яиц».	1
20	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	1
21-22	Практическая работа. Групповой проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	2
«Создание изделий из текстильных материалов»		
23	Производство текстильных материалов.	1
24	Практическая работа № 5 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». Практическая работа № 6 «Определение направления долевой нити в ткани».	1
25	Свойства текстильных материалов.	1
26	Практическая работа № 7 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».	1
27	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	1
28	Практическая работа № 8 «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия».	1
29	Построение чертежа швейного изделия.	1
30	Практическая работа № 9 «Построение чертежа швейного изделия».	1
31	Раскрой швейного изделия.	1
32	Практическая работа № 10 «Раскрой швейного изделия».	1
33	Швейные ручные работы.	1
34	Практическая работа № 11 «Изготовление образцов ручных работ».	1
35	Подготовка швейной машины к работе.	1
36	Самостоятельная работа № 7 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины».	1
37	Приёмы работы на швейной машине.	1
38	Практическая работа № 12 «Выполнение образцов машинных швов».	1
39	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка.	1
40	Практическая работа № 13 «Проведение влажно-тепловых работ»	1
41	Проект. Выполнение проекта. Возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака». Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия.	1
42	Практическая работа № 14 «Выполнение моделирования фартука».	1
43	Обработка накладного кармана.	1
44	Практическая работа № 15 «Обработка накладного кармана».	1
45	Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	1
46	Практическая работа № 16 «Обработка нижнего и боковых срезов фартука».	1
47	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.	1
48	Практическая работа № 17 «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта.	1
49-50	Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	2
«Художественные ремёсла»		
51-52	Декоративно-прикладное искусство.	2
53	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1
54	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.	1
55-56	Лоскутное шитьё. Технологии изготовления лоскутного изделия.	2
57	Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья.	1
58	Практическая работа № 18 «Изготовление образца изделия из лоскутов».	1
59-60	Лоскутное шитьё. Обоснование проекта.	2
61-64	Выполнение проекта. Практическая работа № 19 «Стачивание деталей изделия».	4
65-66	Подготовка проекта к защите.	2
67-68	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Итоговый урок.	2

6 класс
«ТЕХНОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» (68 часов)

№ п/п	Тема урока	Количество часов
«Оформление интерьера»		
1	Вводный урок. Техника безопасности на уроках технологии.	1
2	Планировка и интерьер жилого дома.	1
3	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растение в интерьере жилого дома».	1
4	Практическая работа № 1 «Перевалка (пересадка) комнатных растений».	1
5-6	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома».	2
7-8	Защита проекта «Растение в интерьере жилого дома».	2
«Кулинария»		
9-10	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы.	2
11-12	Практическая работа № 2 «Приготовление блюда из рыбы».	2
13	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса.	1
14	Самостоятельная работа № 1 «Составление технологической карты приготовления изделия из рубленого мяса (битки, котлеты, шницели)».	1
15-16	Практическая работа № 3 «Приготовление блюда из мяса».	2
17	Супы. Технология приготовления первых блюд. Самостоятельная работа № 2 «Составление технологической карты приготовления куриного супа с вермишелью».	1
18	Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда».	1
19-20	Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда».	2
«Создание изделий из текстильных материалов»		
21	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Лабораторная работа № 1 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».	1
22	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда».	1
23	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	1
24	Практическая работа № 4 «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия».	1
25	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Определение размеров швейного изделия.	1
26	Практическая работа № 5 «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе)».	1
27-28	Практическая работа № 6 «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)».	2
29	Моделирование плечевой одежды.	1
30	Практическая работа № 7 «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою».	1
31	Раскрой швейного изделия.	1
32	Практическая работа № 8 «Раскрой плечевого швейного изделия».	1
33	Швейные ручные работы.	1
34	Практическая работа № 9 «Изготовление образцов ручных швов».	1
35	Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла.	1
36	Практическая работа № 10 «Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)».	1
37-38	Практическая работа № 11 «Подготовка к примерке и примерка изделия».	2
39-40	Практическая работа № 12 «Обработка среднего шва спинки, плечевых и	2

	нижних срезов рукавов».	
41	Обработка горловины швейного изделия».	1
42	Практическая работа № 13 «Обработка горловины проектного изделия».	1
43	Технология обработки боковых срезов швейного изделия.	1
44	Практическая работа № 14 «Обработка боковых срезов».	1
45	Обработка нижнего среза швейного изделия.	1
46	Практическая работа № 15 «Обработка нижнего среза швейного изделия».	1
47-48	Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда».	2
49-50	Защита проекта «Наряд для семейного обеда».	2
«Художественные ремёсла»		
51	Вязание крючком и спицами. Материалы и инструменты для вязания.	1
52	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	1
53	Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.	1
54	Практическая работа № 16 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами».	1
55	Вязание по кругу.	1
56	Практическая работа № 17 «Выполнение плотного вязания по кругу».	1
57	Вязание спицами. Основные приёмы вязания.	1
58	Практическая работа № 18 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями».	1
59-64	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	6
65-66	Подготовка проекта к защите.	2
67-68	Защита проекта. «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2

7 класс
«ТЕХНОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» (68 часов)

№ п/п	Тема урока	Количество часов
«Интерьер жилого дома»		
1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1
2	Самостоятельная работа № 1 «Выполнение эскизов размещения светильников, картин в интерьере жилого помещения».	1
3	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки.	1
4	Самостоятельная работа № 2 «Составление плана генеральной уборки своей комнаты».	
5-6	Творческий проект «Умный дом». Формирование цели и проблемы проекта «Умный дом». Исследование проблемы, работа с литературой, выполнение проекта (эскиз, коллаж).	2
7-8	Защита проекта «Умный дом».	2
«Кулинария»		
9	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1
10	Самостоятельная работа № 3 «Составление технологической карты приготовления блюд из молока, творога».	1
11	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки.	1
12	Практическая работа № 1 «Приготовление блюд из жидкого теста, творога».	1
13	Изделия из пресного слоёного теста. Изделия из песочного теста.	1
14	Самостоятельная работа № 4 «Составление технологических карт приготовления изделий из слоёного и песочного теста».	1
15-16	Практическая работа № 2 «Приготовление изделий из слоёного и песочного теста».	2
17-18	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа № 3 «Приготовление сладких блюд и напитков».	2
19-20	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Групповой творческий проект	2

	«Праздничный сладкий стол». Разработка меню.	
21-22	Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол».	2
«Создание изделий из текстильных материалов»		
23	Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	1
24	Практическая работа № 4 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».	1
25	Конструирование поясной одежды.	1
26	Практическая работа № 5 «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия».	1
27	Практическая работа № 6 «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4».	1
28	Практическая работа № 7 «Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам».	1
29	Моделирование поясной одежды.	1
30	Практическая работа № 8 «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном».	1
31	Швейные ручные работы. Техника безопасности при выполнении ручных работ.	1
32	Практическая работа № 9 «Изготовление образцов ручных швов».	1
33	Технология машинных работ. Техника безопасности при выполнении машинных работ.	1
34	Практическая работа № 10 «Изготовление образцов машинных швов».	1
35-36	Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта.	2
37	Раскрой поясного швейного изделия.	1
38	Практическая работа № 11 «Раскрой поясного швейного изделия».	1
39	Примерка поясного изделия, выявление дефектов.	1
40	Практическая работа № 12 «Дублирование деталей юбки».	1
41-42	Практическая работа № 13 «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застёжкой-молнией».	2
43-44	Практическая работа № 14 «Обработка складок, вытачек».	2
45	Практическая работа № 15 «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом».	1
46	Практическая работа № 16 «Обработка нижнего среза юбки».	1
47	Влажно-тепловая обработка готового изделия.	1
48	Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите.	1
49-50	Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка изделия.	2
«Художественные ремёсла»		
51-52	Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика.	2
53-54	Практическая работа № 17 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».	2
55	Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков.	1
56	Практическая работа № 18 «Выполнение образцов швов».	1
57	Виды счётных швов.	1
58	Практическая работа № 19 «Выполнение образца вышивки швом крест».	1
59	Виды гладьевых швов.	1
60	Практическая работа № 20 «Выполнение образцов вышивки гладью».	1
61	Вышивка лентами.	1
62	Практическая работа № 21 «Выполнение образца вышивки лентами».	1
63-64	Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта.	2
65-66	Разработка технологической карты. Выполнение проекта.	2
67-68	Выполнение проекта. Подготовка проекта к защите. Защита проекта «Подарок своими руками». Подведение итогов.	2

8 класс
«ТЕХНОЛОГИЯ» (34 часа)

№ п/п	Тема урока	Количество часов
«Технологии домашнего хозяйства»		
1	Техника безопасности, организация рабочего места. Понятие об экологии жилища.	1
2	Инженерные коммуникации в доме.	1
3	Системы водоснабжения и канализации.	1
4	Лабораторно-практическая работа № 1 «Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации».	1
«Электротехника»		
5	Бытовые электронагревательные приборы. Лабораторно-практическая работа № 2 «Изучение устройства и принцип действия электроутюга с терморегулятором».	1
6	Пути экономии электрической энергии в быту, безопасность эксплуатации.	1
7	Цифровые приборы. Бытовые отопительные приборы.	1
8	Общие сведения об эксплуатации бытовых холодильников.	1
9	Общие сведения об эксплуатации стиральных машин.	1
10	Общие сведения об эксплуатации электронных приборов.	1
11	Общие понятия об электрическом токе.	1
12	Понятие об электрической цепи. Лабораторно-практическая работа № 3 «Чтение простой электрической схемы».	1
13	Виды проводов, инструменты для монтажных работ.	1
14	Монтаж электрической цепи.	1
15	Потребители и источники электроэнергии. Лабораторно-практическая работа № 4 «Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц».	1
16	Электроизмерительные приборы. Лабораторно-практическая работа № 5 «Изучение домашнего электросчётчика в работе».	1
«Семейная экономика»		
17	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Лабораторно-практическая работа № 6 «Исследование потребительских свойств товара».	1
18	Технология построения семейного бюджета. Лабораторно-практическая работа № 7 «Исследование составляющих бюджета своей семьи».	1
19	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.	1
20	Лабораторно-практическая работа № 8 «Исследование сертификата соответствия и штрихового кода».	1
21	Технология ведения бизнеса.	1
22	Лабораторно-практическая работа № 9 «Исследование возможностей для бизнеса».	1
«Современное производство и профессиональное самоопределение»		
23	Профессиональное образование. Сферы и отрасли современного производства.	1
24	Лабораторно-практическая работа № 10 «Составление профессиограммы».	1
25	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Пути освоения профессии, региональный рынок труда.	1
26	Лабораторно-практическая работа № 11 «Определение уровня своей самооценки». Лабораторно-практическая работа № 12 «Определение своих склонностей».	1
«Технологии творческой и опытнической деятельности»		
27	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Варианты тем творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор». Подготовительный этап	1

	проекта.	
28	Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме.	1
29	Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации.	1
30-32	Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки, презентации.	3
33	Работа над творческим проектом: контроль, оформление, самооценка.	1
34	Защита творческого проекта. Варианты тем творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».	1