

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №35
пгт. Новомихайловский муниципального образования
Туапсинский район.

Утверждено
решением педагогического совета
протокол № 1 от 27 августа 2015г



Председатель педагогического
совета

Янченко Л.Е.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По ТЕХНОЛОГИИ. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД).

Уровень образования основное общее образование 5-8 классы

Количество часов 68 часов 5-6 классы, 34 часа 7-8 классы.

Учитель Земляная Зинаида Николаевна.

Программа разработана на основе программы : «Технология. Программа 5-8 классы.
(авт.-сост. А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.-М.: Вентана-Граф,2012),в соответствии с федеральным
государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная рабочая программа по направлению «Технология ведения дома», составлена на основе программы по учебному предмету «Технология», подготовленной авторами-составителями А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница.-М.: Вентана-Граф, 2012 г. Она основывается на федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

Спецификой общеобразовательного учреждения является деятельность, направленная на духовно-нравственное развитие личности учащихся в процессе социализации.

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» по направлению «Технология ведения дома» в системе основного общего образования являются:

- Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личности или общественно значимых продуктов труда;
- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- 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, целеустремлённости, 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.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, даёт распределение учебных часов по разделам курса и последовательность их изучения с учётом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

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 одно из основных направлений технологии - «Технологии ведения дома». 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, предприниматель-
- ства;
- 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;
 - умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека
-
- Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающихся, его семьи и общества, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих предложений:
 - 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. Основная форма обучения учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум материала.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предполагается в конце каждого года обучения. Учитель должен помочь ученикам выбрать проект для творческого проектирования, с учётом возрастных особенностей школьников.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА С УЧЁТОМ УЧЕБНОГО ПЛАНА ШКОЛЫ

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной созданной людьми среды техники технологии, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

Базисный учебный : 68 часов в год

5 классы -2 часа в неделю.

6 классы-2 часа в неделю

34 часа в год

7 класс-1 час в неделю

8 класс-1 час в неделю

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе расширения 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 представления о социальных и этических аспектах научно-технического процесса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и

экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;

- опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- 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;

- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательной-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 познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- 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;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА.

Содержание программы, перечень лабораторно-практических и практических работ по предмету в полном объеме совпадают с авторской программой по предмету.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

5 класс

Тема 1 : Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения: понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни, Разделение кухни на зону приготовления пищи и зону приема пищи. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Декоративное оформление . Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

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

6 класс.

Тема 1 : Интерьер жилого дома .

Теоретические сведения: понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого дома. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов в отделке квартиры. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы: Изготовление макета оформления окон.

Тема 2 : Комнатные растения в интерьере.

Теоретические понятия : понятие о фито дизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Требования растений к окружающим условиям. Технология выращивания комнатных растений. Правила ухода за комнатными растениями.

Лабораторно-практические и практические работы : Уход за растениями в кабинете технологии.

7 класс.

Тема 1. Освещение жилого помещения .Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения : Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия,

достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы: Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

8 класс

Тема 1. Экология жилища

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

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц

Раздел «Электротехника»

5 класс.

Тема 1 : Бытовые электроприборы

Теоретические сведения: общие сведения о видах , принципах действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне- холодильника, СВЧ, посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы: изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

7 классы

Тема 1. Бытовые электроприборы.

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 современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

8 класс

Тема 1. Бытовые электроприборы.

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при использовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.

Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила

безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока.

Исследование работы цепи при различных вариантах 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 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. .

Лабораторно-практические и практические работы

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Кулинария»

5 класс.

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения: санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и стола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем. Первая помощь при порезах и ожогах паром и кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы: подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

Теоретические сведения: питание как физиологическая потребность. Пищевые вещества. Значение белков, жиров, углеводов для человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

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

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения: продукты, применяемые при приготовлении бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы: приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков. Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения: виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании. 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 их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы: приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения: пищевая ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капусты.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранения цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, формы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей. Украшение готовых блюд.

Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы: механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц

Теоретические сведения: значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки яиц. Подача вареных яиц. Жарение яиц. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы: определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Теоретические сведения: меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

6 класс

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Теоретические сведения: пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Технология первичной обработки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству блюд.

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

Тема 2. Блюда из мяса.

Теоретические сведения: значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Технология первичной обработки мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы: определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы.

Теоретические сведения: виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология первичной обработки птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы.

Лабораторно-практические и практические работы: приготовление блюд из птицы.

Тема 4. Заправочные супы.

Теоретические сведения: значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов. Виды заправочных супов. Технология приготовления первых блюд. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы: приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

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.

7 класс.

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. Изделия из жидкого теста

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 4. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

5 класс.

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения: классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Общие свойства текстильных материалов. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и

льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессия оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы: определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения: понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы с ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы: изготовление выкроек для образцов машинных и ручных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина.

Теоретические сведения: современная бытовая швейная машина с электроприводом. Основные узлы машины. Организация рабочего места при выполнении машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка ниток, заправка ниток, выведение нижней нитки. Приемы работы на машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление строчки, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой нити. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя строчек, длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на машине.

Лабораторно-практические и практические работы: упражнение на машине, не запрошенной нитками. Заправка машины нитками. Исследование работы регулирующих механизмов машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчки с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения: подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки. Выкраивание деталей изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы булавками, иглами, ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя.

Основные операции при ручных работах: обметывание, сметывание, заметывание.

Основные операции при машинной обработке изделия: обметывание зигзагом, стачивание, застрачивание. Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для ВТО ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО : приутюжить, разутюжить, заутюжить.

Классификация машинных швов: соединительные, краевые.

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски. Профессия закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы: раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение ВТО. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

6 класс.

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения: классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы: изучение свойств тканей из химических волокон

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения: понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы: Снятие мерок для построения чертежа изделия. Построение выкройки проектного изделия.

Тема 3. Моделирование швейных изделий.

Теоретические сведения : понятие о моделировании Моделирование горловины. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно- практические и практические работы : моделирование формы выреза горловины.

Тема 4. Швейная машина.

Теоретические сведения: устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины. Приспособления к швейным машинам. Назначение и использование регулятора верхней нити. Обработка петель.

Лабораторно-практические и практические работы: применение приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения: технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Подготовка ткани к раскрою. Правила раскроя. Критерии качества. Правила безопасной работы с булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология операции. Правила безопасной работы с утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя.

Основные операции при ручных работах. Основные машинные операции. Классификация машинных швов. Обработка мелких деталей.

Подготовка и проведение примерки, устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Технология изготовления изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы: раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных швов. Обработка мелких деталей изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки изделия. Обработка срезов, горловины. Окончательная обработка изделия.

7 класс.

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

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

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

Тема 3. Моделирование швейных изделий.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина.

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремесла»

5 класс.

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения: понятие декоративно-прикладное искусство.

Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Знакомство с творчеством народных умельцев края и т.д.

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

Лабораторно-практические и практические работы: экскурсия в музей.

Изучение работ мастеров родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения: понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция.

Симметрия и ассиметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация. Цветовые сочетания. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Возможности графических

редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.

Лабораторно-практические и практические работы: зарисовка природных мотивов, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитье

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

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха. Аппликация и стежка в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов изделия.

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

6 класс.

Тема 1. Вязание крючком.

Теоретические сведения: краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы: вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение вязания по кругу.

Тема 2. Вязание спицами.

Теоретические сведения: технология вязания спицами. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы: выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

7 класс.

Тема 1. Ручная роспись тканей

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных,

петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крестгоризонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Семейная экономика»

8 класс

Тема 1. Бюджет семьи

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

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. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

8 класс

Тема 1. Сферы производства и разделение труда

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни

образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. 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.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. 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. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. 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 в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

5 класс.

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения: понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта.

Этапы выполнения проекта. Поисковый этап: выбор темы, обоснование необходимости изготовления изделия. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы: творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Составление портфолио и разработка презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

6 класс.

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения: цель и задачи проектной деятельности в 6 классе.

Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы: творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Составление портфолио и разработка презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

7 класс

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.

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-кilt», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.

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 с использованием ПК.

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

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

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ.

5 класс.

1. Практическая работа №1 «План размещения оборудования на кухне»
2. Практическая работа №2 «Приготовление бутербродов и горячего напитка»
3. Практическая работа №3 «Приготовление блюд из круп и макаронных изделий»
4. Практическая работа №4 «Приготовление блюд из сырых овощей».
5. Практическая работа №5 «Приготовление блюд из вареных овощей»
6. Практическая работа №6 «Определение свежести яиц»
7. Практическая работа №7 «Складывание салфеток»
8. Практическая работа №8 «Определение направления долевой нити в тканях»
9. Практическая работа №9 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».
10. Практическая работа №10 «Снятие мерок для построения проектного изделия»
11. Практическая работа №11 «Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою»
12. Практическая работа №12 «Подготовка швейной машины к работе»
13. Практическая работа №13 «Упражнение на швейной машине»
14. Практическая работа №14 «Изготовление образцов ручных швов»
15. Практическая работа №15 «Изготовление образцов ручных швов»
16. Практическая работа №16 «Машинные соединительные швы»
17. Практическая работа №17 «Машинные краевые швы»
18. Практическая работа №18 «Раскрой изделия»
19. Практическая работа №19 «Создание графической композиции, орнамента на бумаге».
20. Практическая работа №20 «Изготовление шаблонов лоскутных узоров».
21. Практическая работа №21 «Изготовление образцов лоскутных узоров».
22. Творческий проект №1. «Планирование кухни - столовой».
23. Творческий проект №2. «Воскресный завтрак для всей семьи».
24. Творческий проект №3 «Наряд для завтрака»
25. Творческий проект №4. «Лоскутное изделие для кухни - столовой».

6 класс.

1. Практическая работа №1 «Уход за растениями в кабинете технологии»
2. Практическая работа №2 «Определение свежести рыбы».
3. Практическая работа №3 «Приготовление блюд из морепродуктов»
4. Практическая работа №4 «Определение доброкачественности мяса»
5. Практическая работа №5 «Приготовление блюд из мяса.»
6. Практическая работа №6 «Приготовление блюд из птицы.»
7. Практическая работа №7 «Приготовление супа.»
8. Практическая работа №8 «Составление меню обеда.»

9. Практическая работа № 9 «Изучение свойств материалов из химических волокон»
10. Практическая работа № 10 «Снятие мерок для построения проектного изделия»
11. Практическая работа № 11 «Построение чертежа изделия с цельнокроеным рукавом»
12. Практическая работа № 12 «Моделирование горловины изделия»
13. Практическая работа № 13 «Устранение дефектов машинной строчки»
14. Практическая работа № 14 «Изготовление образцов ручных швов»
15. Практическая работа №15 «Обработка петель»
16. Практическая работа № 16 «Машинные швы»
17. Практическая работа № 17 «Обработка горловины»
18. Практическая работа № 18 «Обработка мелких деталей»
19. Практическая работа № 19 «Раскрой изделия».
20. Практическая работа № 20 «Вывязывание образцов»
21. Практическая работа № 21 «Вывязывание образцов»
22. Практическая работа № 22 «Вывязывание образцов».
23. Практическая работа № 23 «Создание схемы узора».
24. Творческий проект №1. «Планирование кухни - столовой».
25. Творческий проект №2. «Приготовление воскресного семейного обеда».
26. Творческий проект №3 «Наряд для семейного обеда»
27. Творческий проект №4. «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

7 класс.

1. Практическая работа № 1 «Генеральная уборка кабинета технологии».
2. Практическая работа № 2 «Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне».
3. Практическая работа № 3 «Определение качества молока и молочных продуктов»
4. Практическая работа № 4 «Определение качества меда»
5. Практическая работа № 5 «Разработка меню»
6. Практическая работа № 6 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»
7. Практическая работа № 7 «Снятие мерок и построение чертежа юбки»
8. Практическая работа № 8 «Моделирование юбки»
9. Практическая работа № 9 «Раскрой изделия»
10. Практическая работа № 10 «Изготовление образцов ручных швов»
11. Практическая работа № 11 «Изготовление образцов машинных швов»
12. Практическая работа № 12 «Обработка юбки»
13. Практическая работа № 13 «Обработка юбки»
14. Практическая работа № 14 «Обработка юбки»
15. Практическая работа № 15 «Выполнение образца в технике крест»
16. Практическая работа № 16 «Выполнение образцов вышивок»
17. Практическая работа № 17 «Выполнение образцов вышивок»
18. Практическая работа № 18 «Выполнение образцов вышивок лентами»
19. Творческий проект № 1 «Технологии домашнего хозяйства»
20. Творческий проект № 2 по разделу «Кулинария»

21. Творческий проект №3 по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»

21. Творческий проект № 4 по разделу «Художественные ремесла»
8 класс.

1. Практическая работа № 1 «Ознакомление с системой фильтрации воды»

2. Практическая работа № 2 «Определение расхода и стоимости горячей воды за месяц».

3. Практическая работа № 3 «Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения»

4. Практическая работа № 4 «Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц»

5. Практическая работа № 5 «Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи»

6. Практическая работа № 6 «Анализ потребностей членов семьи»

7. Практическая работа № 7 «Анализ качества и потребительских свойств товаров»

8. Практическая работа № 8 «Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей»

9. Практическая работа № 9 «Ознакомление с деятельностью производственного предприятия»

10. Практическая работа № 10 «Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями»

11. Практическая работа № 11 «Поиск информации в различных источниках о возможности получения профессионального образования»

12. Практическая работа № 12 «Диагностика склонностей и качеств личности»

13. Творческий проект «Исследовательская и созидательная деятельность»

ТЕМАТИЧЕСКОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ

5 класс

№	Разделы и темы программы	Количество часов	
		Авторская программа	Рабочая программа
1	Технологии творческой опытнической деятельности	2	2
	Вводный урок	1	1
	Творческая проектная деятельность	1	1

2	Технологии домашнего хозяйства	2	2
	Интерьер кухни, столовой	2	2
3	Электротехника	1	1
	Бытовые электроприборы	1	1
1.1	Технологии творческой и опытнической деятельности	3	3
	Творческий проект № 1 по разделу «Технологии домашнего хозяйства»	3	3
4	Кулинария	14	14
	Санитария и гигиена на кухне	1	1
	Физиология питания	1	1
	Бутерброды и горячие напитки	2	2
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	2
	Блюда из овощей и фруктов	4	4
	Блюда из яиц	2	2
	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	2
1.2	Технология творческой и опытнической деятельности	2	2
	Творческий проект № 2 по разделу «Кулинария»	2	2
5	Создание изделий из текстильных материалов	22	22
	Свойства текстильных материалов	4	4
	Конструирование швейных	4	4

	изделий		
	Швейная машина	4	4
	Технология изготовления швейных изделий	10	10
1.3	Технология творческой и опытнической деятельности	8	8
	Творческий проект №3 по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	8	8
6	Художественные ремесла	8	8
	Декоративно-прикладное искусство	2	2
	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	2
	Лоскутное шитье	4	4
1.4	Технология творческой и опытнической деятельности	6	6
	Творческий проект № 4 по разделу «Художественные ремесла»	6	6
Всего часов		68 час.	68 час.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ
6 класс

№	Разделы и темы программы	Количество часов	
		Авторская	Рабочая

		программа	программа
1.	Технологии творческой опытнической деятельности	1	1
	Вводный урок. Творческая проектная деятельность.	1	1
2.	Технологии домашнего хозяйства	3	3
	Интерьер жилого дома	1	1
	Комнатные растения в интерьере	2	2
1.1	Технологии творческой и опытнической деятельности	2	2
	Творческий проект № 1 по разделу «Технологии домашнего хозяйства»	2	2
3.	Кулинария	14	14
	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4	4
	Блюда из мяса	4	4
	Блюда из птицы	2	2
	Заправочные супы	2	2
	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	2	2
1.2	Технология творческой и опытнической деятельности	2	2
	Творческий проект № 2 по разделу «Кулинария»	2	2
4.	Создание изделий из текстильных материалов	22	22

	Свойства текстильных материалов	2	2
	Конструирование швейных изделий	4	4
	Моделирование швейных изделий	2	2
	Швейная машина	2	2
	Технология изготовления швейных изделий	12	12
1.3	Технология творческой и опытнической деятельности	10	10
	Творческий проект №3 по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	10	10
5.	Художественные ремесла	8	8
	Вязание крючком	4	4
	Вязание спицами	4	4
1.4	Технология творческой и опытнической деятельности	6	6
	Творческий проект № 4 по разделу «Художественные ремесла»	6	6
Всего часов		68 час.	68 час.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ
7 класс

№	Разделы и темы программы	Количество часов
---	--------------------------	------------------

		Авторская программа	Рабочая программа
1	Технологии творческой опытнической деятельности	2	2
	Вводный урок	1	1
	Творческая проектная деятельность	1	1
2	Технологии домашнего хозяйства	2	2
	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1	1
	Экология жилища	1	1
1.2	Технологии творческой опытнической деятельности	1	1
	Творческий проект № 1 по разделу «Технологии домашнего хозяйства»	1	1
3	Электротехника	1	1
	Бытовые электроприборы	1	1
4	Кулинария	5	5
	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	1
	Изделия из жидкого теста	1	1
	Виды теста и выпечки	1	1
	Сладости , десерты, напитки	1	1
	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1	1
1.3	Технологии творческой	1	1

	опытнической деятельности		
	Творческий проект № 2 по разделу «Кулинария»	1	1
5	Создание изделий из текстильных материалов	8	8
	Свойства текстильных материалов	1	1
	Конструирование швейных изделий	1	1
	Моделирование швейных изделий	1	1
	Швейная машина	1	1
	Технология изготовления швейных изделий	4	4
1.4	Технологии творческой опытнической деятельности	5	5
	Творческий проект №3 по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	5	5
6	Художественные ремесла	8	8
	Ручная роспись тканей	2	2
	Вышивание	6	6
1.5	Технология творческой и опытнической деятельности	1	1
	Творческий проект № 4 по разделу «Художественные ремесла»	1	1
Всего часов		34 часа.	34 часа.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ
8 класс

№	Разделы и темы программы	Количество часов	
		Авторская программа	Рабочая программа
1	Технологии творческой опытнической деятельности	1	1
	Творческая проектная деятельность	1	1
2	Технологии домашнего хозяйства	4	4
	Экология жилища	2	2
	Водоснабжение и канализация в доме	2	2
3	Электротехника	12	12
	Бытовые электроприборы	6	6
	Электромонтажные и сборочные технологии	4	4
	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2	2
4	Семейная экономика	6	6

	Бюджет семьи	6	6
5	Современное производство и профессиональное самоопределение	4	4
	Сферы производства и разделения труда	2	2
	Профессиональное образование и профессиональная карьера	2	2
1.2	Технология творческой и опытнической деятельности	7	7
	Творческий проект Исследовательская и созидательная деятельность	7	7
Всего часов		34 часа.	34 часа.

НАЛИЧИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО, ИНФОРМАЦИОННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Общая характеристика кабинета технологии. Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов и мастерских по соответствующим направлениям обучения или комбинированных мастерских. Кабинет или мастерская может размещаться на любом этаже школьного здания, кроме полуподвальных и подвальных помещений. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м² на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м² — для комбинированной мастерской. Рабочие места учащихся необходимо укомплектовать соответствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете и мастерской должны быть умывальник и полотенце (бумажное или электрическое). Температуру в мастерских в холодное время года нужно поддерживать не ниже 18 °С при относительной влажности 40–60 %. Электрическая проводка к рабочим столам должна быть стационарной.

Включение и выключение всей электросети кабинета или мастерской осуществляется с рабочего места учителя

одним общим рубильником.

Учебно-материальная база по технологии должна иметь рекомендованный Министерством образования и науки Российской Федерации набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования и т. д. согласно утверждённому Перечню средств обучения и учебного оборудования. В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения. Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следующие технические средства обучения для оснащения кабинета технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер; цифровой фотоаппарат; цифровая видеокамера; сканер; цифровой микроскоп; доска со средствами, обеспечивающими обратную связь.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Печатные пособия	УМК: <ul style="list-style-type: none">• Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2013год• Программы основного общего образования «Технология 5-8 класс», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения авторским коллективом в составе А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, Москва, Вентана-Граф, 2012г• Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2013 год• Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: Методическое пособие ФГОС Н.В. Сеница.- М.: Вентана-Граф, 2013• Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2013год

		<ul style="list-style-type: none"> • Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2015 год • Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: Методическое пособие ФГОС Н.В. Синица.- М.: Вентана-Граф, 2015 • Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2015год • Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 8 класса, М.: «Вентана-Граф», 2015год • Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2015 год • Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2015 год • Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: Методическое пособие ФГОС Н.В. Синица.- М.: Вентана-Граф, 2015 • Технология. Технологии ведения дома: 8 класс: Методическое пособие ФГОС Н.В. Синица.- М.: Вентана-Граф, 2015
		<p>Стенды и плакаты по т/б</p> <p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Первичная обработка овощей
2	Экранно-звуковые пособия	Видеоматериалы по темам программы
3	Технические средства обучения (средства ИКТ)	Экран, компьютер, мультимедийный проектор,
4	Цифровые и электронные образовательные ресурсы	<p>Компьютерные слайдовые презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бутерброды; • К бутербродам; • Овощи; • Овощи и блюда из них; • Сервировка стола к завтраку; • Физиология питания; • Бытовые приборы на кухне;

- Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна.
- Растительные волокна;
- Лен;
- Хлопок;
- Машиноведение;
- История создания швейной машины;
- Лоскутное шитье;
- Пэчворк;
- Построение узоров в лоскутной пластике;
- Виды машинных швов;
- Виды одежды и ее назначение;
- Снятие мерок и их запись;
- Построение чертежа фартука в масштабе;
- Построение чертежа фартука в натуральную величину;
- Конструирование фартука;
- Моделирование фартука;
- Вышивка:
- Вышивка. Свободные вышивальные швы.
- Мясо обработка и блюда из него;
- Рыба и нерыбные продукты моря;
- Мясо птицы;
- Заправочные супы;
- Сервировка стола к обеду;
- Комнатные цветы в интерьере;
- Виды декоративного оформления окон;
- Материаловедение.
- Химические волокна;
- Лен;
- Хлопок;
- Машиноведение;
- История создания швейной машины;
- Виды машинных швов;
- Виды одежды и ее назначение;
- Снятие мерок и их запись;
- Построение чертежа топика в масштабе;
- Построение чертежа топика в натуральную величину;
- Конструирование топика;
- Моделирование горловины;
- Вязание крючком:
- Вязание спицами.
- Построение юбки
- Моделирование юбок
- Семейная экономика цикл презентаций
- Бытовые электроприборы

Интернет-ресурсы:

1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor-np>
3. <http://www.eor.it.ru>
4. <http://www.openclass.ru/user>

		5. http://www.it-n.ru 6. http://eidos.ru 7. http://www.botic.ru 8. http://www.cnso.ru/tehn 9. http://files.school-collection.edu.ru 10. http://trud.rkc-74.ru 11. http://tehnologia.59442 12. http://www.domovodstvo.fatal.ru 13. http://tehnologiya.narod.ru 14. http://new.teacher.fio.ru
5	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов, образцов вязаний Комплект оборудования и приспособлений для ВТО Швейные машины
6	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед. помощи
7	Демонстрационные пособия	<ul style="list-style-type: none"> • Образцы ручных и машинных швов • Образцы поузловой обработки • Образцы готовых изделий
8	Натуральный фонд	Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Машины швейные Гладильная доска Манекен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, рыбы, мяса, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом;

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 изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейного изделия;
- определять и исправлять дефекты изделия;
- выполнять художественную отделку изделия;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;

Раздел «Технологии творческой и опытнической 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; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять и 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 учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

планировать профессиональную карьеру;
рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Контроль выполнения рассматриваемой программы осуществляется по следующим параметрам качества:

степень самостоятельности при выполнении трудовых заданий;
характер деятельности (репродуктивная, творческая);
качество выполняемых работ и итогового продукта.

При оценке выполнения практических заданий учитель может руководствоваться следующими критериями:

«5»-работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4»-работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3»-работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2»-ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания ШТЛ
учителей трудового и физического
воспитания МАОУ СОШ № 35
от 26.08 2015 года № 1
ЗН /Земляная З.Н./
Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
В. Казеев (Казеев В.П.)
Ф.И.О подпись
27.08 2015 года