Рассмотрено

на педсовете протокол

Приложение № 1 к ООП ООО

утверждено № 43 от 31.08.2020г.

От 28.08.2020г. № 1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

к курсу «Технология»

5 – 8 классы

Учитель : Орлянская М.С.

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:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- воспитание 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 учащимися 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;
- 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 себестоимости 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 познавательно-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 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, 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.

5 класса

Учащиеся должны знать:

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ; виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного, взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

Учащиеся должны уметь:

работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;

включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, намечивать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

Должны владеть:

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

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

6 класса

В результате изучения «Технологии» обучающиеся должны **знать/понимать:**

- основные технологические понятия и характеристики;
- назначения и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- виды и назначения бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- значение здорового питания для сохранения своего здоровья;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

В результате изучения «Технологии» обучающиеся должны **уметь:**

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

В результате обучения школьники **овладеют:**

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов;
- навыками планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

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

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

7 класс

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, рекламой, ценой;
- Экологическими требованиями к технологиям;
- Производительностью труда, реализацией продукции;
- Предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- Методами обеспечения безопасности труда, культурой труда;
- Информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

Овладеют:

- Основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной сферы, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- Умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и отделочных материалов;
- Умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках;
- Навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте, с учетом 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, оборудования;
- Умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты, с использованием освоенных технологий.

В результате изучения технологии обучающиеся получают возможность:

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- Рационально организовать рабочее место
- Находить необходимую информацию в области кулинарии, обработки ткани, изделий из металла в различных источниках;
- Применять конструкторскую и технологическую документацию;
- Выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- Составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами;
- Осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- Находить и устранять допущенные дефекты;
- Проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- Планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- Распределять работу при коллективной деятельности.

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

- Понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- Развития творческих способностей;
- Получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- Организация индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- Создания и ремонта изделий с использованием ручных инструментов;
- Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- Выполнение безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- Оценки затрат, необходимых для создания объекта труда.

8 класс

Раздел I «Технологии домашнего хозяйства» Ученик научится:

- ориентироваться в характеристиках основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода, канализации в городском и сельском (дачном) домах;
- определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.

Ученик получит возможность научиться:

- понимать работу приточно-вытяжной естественной вентиляции в помещении;
- понимать экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод системы водоснабжения и канализации.

Раздел II «Электротехника»

Ученик научится:

оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети;

- читать простую электрическую схему;
- определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.

Ученик получит возможность научиться:

- защищать электронные приборы от скачков напряжения;
- читать схему квартирной электропроводки.

Раздел III «Семейная экономика»

Ученик научится:

- оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи;
- анализировать потребности членов семьи;
- планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом её состава.

Ученик получит возможность научиться:

- технологии построения семейного бюджета;
- правилам поведения при совершении покупки и способам защиты прав потребителя;
- планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

Раздел IV «Современное производство и профессиональное самоопределение» Ученик научится:

- планировать варианты 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.

Ученик 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.

Раздел V «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

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

Содержание программы

5 класс

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1 ч)		
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера
Раздел «Электротехника» (1 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (19 ч)		
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (11 ч)	Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление. Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда	Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов. Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия
Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (4 ч)	Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы	Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками
Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» (2 ч)	Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке	Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке
Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (2 ч)	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком. Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты.	Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Нанесение рисунка. Организация рабочего места	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (17 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p> <p>Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p>
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>
Тема «Швейная машина» (2 ч)	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад</p>	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладеть безопасными приёмами труда</p>
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (8 ч)	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО.</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов взаутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке)</p>	<p>информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>
Тема «Художественные ремёсла» (3 ч)	<p>Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица</p>
Раздел «Кулинария» (10 ч)		
Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)	<p>Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар</p>	<p>Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью.</p> <p>Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи</p>
Тема «Здоровое питание» (1 ч)	<p>Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах</p>	<p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона</p>
Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч)	<p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе</p>	<p>Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канале в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки</p>
Тема «Блюда из овощей и фруктов» (2 ч)	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека;</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов
Тема «Блюда из яиц» (2 ч)	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)	Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (16 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
Обобщение – 3 часа		

6 класс

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)		
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.</p> <p>Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>	<p>Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет.</p> <p>Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.</p>
Тема «Комнатные растения в интерьере» (1 ч)	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями.</p> <p>Знакомиться с профессией фитодизайнер</p>
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (17 ч)		
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (6 ч)	<p>Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения.</p> <p>Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины.</p> <p>Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта</p>	<p>Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы.</p> <p>Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту</p>
Тема «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» (4 ч)	<p>Токарный станок для выточивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токар. Понятие о современных токарных станках</p>	<p>Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для выточивания изделий из древесины.</p> <p>Выполнять выточивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте</p>
Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (7 ч)	<p>Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы.</p> <p>Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.</p> <p>Правила безопасной работы с металлами. Проектирование изделий из металлического проката.</p> <p>Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты. Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиление, зачистка.</p> <p>Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката.</p> <p>Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем</p>	<p>Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля.</p> <p>Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опиление металлических заготовок напильниками и надфилями</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (23 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий
Тема «Моделирование одежды» (2 ч)	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства
Тема «Швейная машина» (2 ч)	Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки	Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обработать мелкие детали проектного изделия

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной</p>	<p>обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.).Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.Проводить примерку проектного изделия.Устранять дефекты после примерки.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной</p>
Тема «Художественные ремёсла» (4 ч)	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания.Подбирать крючок и нитки для вязания.Вязать образцы крючком.Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории вязания</p>
Раздел «Кулинария» (10 ч)		
Тема «Блюда из круп и макаронных изделий» (2 ч)	<p>Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши.Определять консистенцию блюда.Готовить гарнир из макаронных изделий.Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий.</p> <p>Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий</p>
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2 ч)	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.Осваивать безопасные приёмы труда.Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.Определять качество термической обработки рыбных блюд.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
Тема «Блюда из мяса и птицы» (2 ч)	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу	Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам
Тема «Первые блюда» (2 ч)	Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа
Тема «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола» (2 ч)	Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (15 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (15 ч)	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
Обобщение (2 ч.)		

7 класс

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)		
Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 ч)	<p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом».</p> <p>Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер</p>
Тема «Гигиена жилища» (1 ч)	<p>Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки</p>	<p>Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
Раздел «Электротехника» (1 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (18 ч)		
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (8 ч)	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами	Определять плотность древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера. Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала. Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок. Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель
Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (2 ч)	Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов	Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой стали). Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы. Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком
Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» (4 ч)	Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ	Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контролировать размеры детали. Вытачивать стержень для нарезания резьбы
Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (4 ч)	Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины. Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов	Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины. Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств. Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
Тема «Моделирование одежды» (2 ч)	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-диска или из Интернета	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках
Тема «Швейная машина» (2 ч)	Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза	Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (8 ч)	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 закрытыми срезами и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Технология 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	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом. Обработать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обработать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
Тема «Художественные ремёсла» (6 ч)	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Кулинария» (8 ч)		
Тема «Блюда из молока и молочных продуктов» (2 ч)	Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	<p>Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
Тема «Мучные изделия» (2 ч)	Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Готовить изделия из жидкого теста. Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста.</p> <p>Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки</p>
Тема «Сладкие блюда» (2 ч)	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>
Тема «Сервировка сладкого стола» (2 ч)	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.</p> <p>Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (14 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (14 ч)</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
Обобщение (2 ч.)		

Раздел I «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа)

Экология жилища (2 часа)

Тема 1 Понятие об экологии жилища (1 час)

Краткое содержание темы: характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Практическая работа №1 Ознакомление с вентиляцией в помещении Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника.

Тема 2 Современные системы фильтрации воды (1 час)

Краткое содержание темы: Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Практическая работа №2 Ознакомление с системой фильтрации воды Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов, материала учебника.

Водоснабжение и канализация в доме (2 часа)

Тема 1 Схемы водоснабжения в многоквартирном доме (1 час)

Краткое содержание темы: Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Практическая работа №3 Определение расхода и стоимости воды за месяц

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов, материала учебника.

Тема 2 Система канализации в доме. (1 час)

Краткое содержание темы: Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

Практическая работа №4 Определить составляющие системы канализации в школе

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Раздел II Электротехника (12 часов)

Бытовые электроприборы (6 часов)

Тема 1 Электронагревательные приборы (1 час)

Краткое содержание темы: Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки.

Практическая работа №5 Оценить допустимую мощность электроприборов для розетки

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Тема 2: Пути экономии электрической энергии в быту (1 час)

Краткое содержание темы: Пути экономии электрической энергии в быту. **Практическая работа №6** **Работа с таблицами**

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Тема 3: Отопительные электроприборы (1 час)

Краткое содержание темы: Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов.

Практическая работа №7 Ознакомление с правилами эксплуатации Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов

(ЭОР), материала учебника

Тема 4: Общие сведения бытовых электроприборов (1 час)

Краткое содержание темы: Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Устройство и принцип действия электрического фена. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Практическая работа №8 Правила эксплуатации бытовых электроприборов Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов

(ЭОР), материала учебника

Тема 5: Электронные приборы (1 час)

Краткое содержание темы: Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др.

Практическая работа №9 Знакомство с правилами техники безопасности Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов

(ЭОР), материала учебника

Тема 6: Способы защиты приборов от скачков напряжения (1 час)

Краткое содержание темы: Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения. **Практическая работа №10** Ознакомление со способами защиты Дидактические элементы:

использование электронных образовательных ресурсов

(ЭОР), материала учебника

Электромонтажные и сборочные технологии (2 часа)

Тема 1: Общие понятия об электрическом токе (1 час)

Краткое содержание темы: 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.

Практическая работа №11 Чтение простых электрических схем Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов

(ЭОР), материала учебника

Тема 2: Инструменты для электромонтажных работ (1 час)

Краткое содержание темы: Инструменты для электромонтажных работ. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

Практическая работа №12 Ознакомление с видами инструментов Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов

(ЭОР), материала учебника

Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 часа)

Тема 1: Схема квартирной электропроводки (1 час)

Краткое содержание темы: Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии.

Практическая работа №13 Определение расхода и стоимости электроэнергии Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов

(ЭОР), материала учебника

Тема 2: Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах (1 час)

Краткое содержание темы: Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

Практическая работа №14 Знакомиться с устройством и принципом работы утюга

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Раздел III Семейная экономика (6 часов)

Бюджет семьи (6 часов)

Тема 1 Способы выявления потребностей семьи. (1 час)

Краткое содержание темы: Способы выявления потребностей семьи. Анализ необходимости покупки. Технология семейных покупок. Потребительский портрет товара.

Практическая работа №15 Анализ потребительских свойств товара Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов

(ЭОР), материала учебника

Тема 2: Технология построения семейного бюджета (1 час)

Краткое содержание темы: Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Постоянные расходы. Сбережения и накопления.

Практическая работа №16 Исследование составляющих бюджета семьи Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов

(ЭОР), материала учебника

Тема 3: Технология совершения покупок (1 час)

Краткое содержание темы: Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг.

Практическая работа №17 Анализ соответствия сертификата и штрихкода Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов

(ЭОР), материала учебника

Тема 4: Способы защиты прав потребителя (1 час)

Краткое содержание темы: Способы защиты прав потребителей. Ознакомить с законом «О защите прав потребителей» и его работе.

Практическая работа №18 Работа с источниками

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Тема 5: Технология ведения бизнеса (1 час)

Краткое содержание темы: Технология ведения бизнеса. Каким бизнесом заняться. Как выбрать организационно-правовую форму предприятия. Как зарегистрировать предприятие.

Практическая работа №19 Ознакомление с документацией

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Тема 6: Предпринимательская деятельность (1 час)

Краткое содержание темы: Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Как планировать свой бизнес.

Практическая работа №20 Исследование возможностей для бизнеса

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Раздел IV Современное производство и профессиональное самоопределение (4 часа)

Сферы производства и разделение труда (2 часа)

Тема 1: Сферы и отрасли современного производства (1 час)

Краткое содержание темы: Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Практическая работа №21 Анализ структуры предприятия

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Тема 2: Факторы, влияющие на уровень оплаты труда (1 час)

Краткое содержание темы: Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Практическая работа №22 Анализ понятий:

профессия,специальность,квалификация

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 часа)

Тема 1: Профессиональная пригодность (1 час)

Краткое содержание темы: Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.

Практическая работа №23 Диагностика склонностей и качеств личности Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов

(ЭОР), материала учебника

Тема 2: Профессиональное образование (1 час)

Краткое содержание темы: Ситуация выбора профессии. Алгоритм выбора профессии Пути освоения профессии. Система профессиональной подготовки кадров. Здоровье и выбор профессии

Практическая работа №24 Построение планов профессионального образования Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов

(ЭОР), материала учебника

Тема 3: Источники получения информации о профессиях (1 час)

Краткое содержание темы: Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.

Практическая работа №25 Работа с источниками

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Тема 4: Региональный рынок труда и его конъюнктуры (1 час)

Краткое содержание темы: Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура.

Практическая работа №26 Анализ предложений рынка труда

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Раздел V Технологии творческой и опытнической деятельности (8 часов)

Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов)

Тема 1: Проектирование как сфера профессиональной деятельности (1 час)

Краткое содержание темы: Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Выбор темы. Требования к выбору темы.

Практическая работа №27 Выбор темы

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Тема 2: Банк идей (1 час)

Краткое содержание темы: Банк идей. Выработка идей, вариантов, альтернативы. Анализ и синтез идей. Находить и изучать информацию. Формировать базу данных.

Практическая работа №28 Изучение информации

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Тема 3: Последовательность проектирования (1 час)

Краткое содержание темы: Последовательность проектирования: основные этапы проектирования.

Практическая работа №29 Составление плана

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Тема 4: Реализация проекта (1 час)

Краткое содержание темы: Реализация проекта. Разработка нескольких вариантов решения, выбирать лучший вариант.

Практическая работа №30 Работа над проектом

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Тема 5: Технология выполнения проекта (1 час)

Краткое содержание темы: Разработка технологии выполнения проекта. **Практическая работа №31** Выполнение проекта

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Тема 6: Оформление проекта (1 час)

Краткое содержание темы: подготовка необходимой документации и презентации с помощью ПК.

Практическая работа №32 Оформление пояснительной записки.

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Тема 7: Оценка проекта (1 час)

Краткое содержание темы: Критерии оценки проекта.

Практическая работа №33 Защита проекта

Дидактические элементы: использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника

Тема 8: Повторение разделов программы

Основные виды деятельности учащихся: слушание объяснений учителя, слушание

- и анализ выступлений своих товарищей, работа с научно-популярной литературой, отбор и сравнение материала по нескольким источникам, систематизация учебного материала, самостоятельная работа с учебником, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом, написание докладов, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума.

Учебно-тематический план

5 класс

Название раздела	Кол-во часов (программа по технологии Н.В.Синица, П.С.Самородский)	Кол-во часов (рабочая программа)
Технологии домашнего хозяйства Интерьер жилого дома	1 1	1 1
Электротехника Бытовые электроприборы	1 1	1 1
Технологии обработки конструкционных материалов Технология ручной обработки древесины и древесных материалов Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов Технологии художественной обработки материалов	20 12 4 2 2	19 11 4 2 2
Создание изделий из текстильных материалов Свойства текстильных материалов Конструирование швейных изделий Швейная машина Технология изготовления швейных изделий Художественные ремесла	20 2 2 2 10 4	17 2 2 2 8 3
Кулинария Санитария и гигиена на кухне Здоровое питание Бутерброды и горячие напитки Блюда из овощей и фруктов Блюда из яиц Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	10 1 1 2 2 2 2	10 1 1 2 2 2 2
Технологии творческой и опытнической деятельности Исследовательская и созидательная деятельность	16 16	16 16
Обобщение	-	3
Резерв	2	-
Итого:	70	68

6 класс

Название раздела	Кол-во часов	
	Кол-во часов (программа по технологии Н.В.Синица, П.С.Самородский)	Кол-во часов (рабочая программа)
Технологии домашнего хозяйства	2	2
Интерьер жилого дома	1	1
Комнатные растения в интерьере	1	
Технологии обработки конструкционных материалов		
Технология ручной обработки древесины и древесных материалов	20	17
Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов	6	6
Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов	4	4
	10	7
Создание изделий из текстильных материалов	20	22
Свойства текстильных материалов	2	2
Конструирование швейных изделий	2	2
Моделирование одежды	2	2
Швейная машина	2	2
Технология изготовления швейных изделий	8	10
Художественные ремесла	4	4
Кулинария	10	10
Блюда из круп и макаронных изделий	2	2
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	2
Блюда из мяса и птицы	2	2
Первые блюда	2	2
Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	2	2
Технологии творческой и опытнической деятельности	16	15
Исследовательская и созидательная деятельность	16	15
Обобщение	-	2
Резерв	2	-
Итого:	70	68

7 класс

Название раздела	Кол-во часов	
	Кол-во часов (программа по технологии Н.В.Синица, П.С.Самородский)	Кол-во часов (рабочая программа)
Технологии домашнего хозяйства	1,5	3
Освещение жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1	2
Гигиена жилища	0,5	1
Электротехника	0,5	1
Бытовые электроприборы	0,5	1
Технологии обработки конструкционных материалов		
Технология ручной обработки древесины и древесных материалов	11	18
	4	8
Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов	2	2
	2	4
Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов	3	4
Технология художественной обработки материалов		
Создание изделий из текстильных материалов	11	22
Свойства текстильных материалов	1	2
Конструирование швейных изделий	1	2
Моделирование одежды	1	2
Швейная машина	1	2
Технология изготовления швейных изделий	4	8
Художественные ремесла	3	6
Кулинария	5	8
Блюда из молока и молочных продуктов	1	2
Мучные изделия	2	2
Сладкие блюда	1	2
Сервировка сладкого стола	1	2
Технологии творческой и опытнической деятельности	5	14
Исследовательская и созидательная деятельность	5	14
Обобщение	-	2
Резерв	2	-
Итого:	70	68

8 класс

Раздел	Количество часов	Количество часов, отводимые на работы контрольного характера(практические работы)	Количество часов, отводимые на лабораторные работы
Раздел I «Технологии домашнего хозяйства»	(4часа)	4	
Раздел II Электротехника	(12 часов)	10	
Раздел III Семейная экономика	(6 часов)	6	
Раздел IV Современное производство и профессиональное самоопределение	(4часа)	6	
Раздел V Технологии творческой и опытнической деятельности	(8часов)	7	
Итого	34часа	33часа	