

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 11» г.о. Самара

РАССМОТРЕНА

методическим объединением учителей
изобразительного искусства, музыки и
технологии методического совета
МБОУ гимназии № 11 г.о. Самара
протокол от 16.06.2016 № 04

СОГЛАСОВАНА

методическим советом
МБОУ гимназии № 11 г.о. Самара
протокол от 27.06.2016 № 05

УТВЕРЖДЕНА

приказом МБОУ
гимназии № 11 г.о. Самара
от 29.08.2016 № 315-ОД

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по ТЕХНОЛОГИИ

(направление «Технологии ведения дома»)

5-8 классы

Рабочая программа составлена учителем технологии О.М.Тибатиной, Дьячиной А.В.

Рабочая программа проверена заместителем директора по УВР Т.Н.Амосовой

г. Самара, 2016

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативные правовые, другие документы, на основании и в соответствии с которыми разработана рабочая программа

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».

2. Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ гимназии № 11 г.о. Самара.

4. Технология. Программа. 5-8 классы. / И.А.Сасова. – Вентана-Граф, 2015.

1.2. Цели основного общего образования с учётом специфики учебного предмета

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенном в нем технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых и патриотических качеств личности. Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистических и прагматически ориентированного мировоззрения социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми примерами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, научиться применять в практической деятельности знания, полученных при изучении основ наук.

2. Общая характеристика учебного предмета

Обучение школьников Технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения технологии в гимназии учащихся проводится без учета по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся. Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- Технологическая культура производства;
- Распространение технологии современного производства;
- Культура, эргономика и эстетика труда;
- Получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- Основы графики и дизайна;
- Знакомство с миром профессий;
- Влияние технологических процессов на среду и здоровье человека;

- Методы технической, творческой, проектной деятельности;
- История, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащийся

ПОЗНАКОМЯТСЯ:

- С предметом потребления, потребительской стоимостью продуктов труда;
- С механизацией труда и автоматизацией производства;
- С информационными технологиями в производстве;
- С производительностью труда;
- С экологичностью технологий производства;
- С понятием о научной организации труда.

ОВЛАДЕЮТ:

- Навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- Навыками чтения и составления технологической и технической документации;
- Навыками организации рабочего места.

Общими во всех направлениях программы являются разделы «Технология исследовательской и проектной деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование». Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, практические работы, выполнение проектов.

3. Место учебного предмета в учебном плане

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьника. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственно созданной людьми техники и технологий, которая называется техносферой и является главным составляющим окружающей человека действительности.

Учебный план гимназии на этапе основного общего образования включает 238 учебных часа в течение 4 лет обучения: с 5 по 8 классы, в том числе в 5 и 6 классах – по 68 часов (из расчета 2 часа в неделю), в 7 и 8 классах – по 34 часа (из расчета 1 час в неделю).

Примечание:

1. В связи с отсутствием при изучении темы «Кулинария» в 5 классе необходимого оборудования для выполнения практических работ, 5 уроков из раздела «Кулинария» передано на выполнение проекта при изучении Раздела 3 «Технологии домашнего хозяйства».

2. В связи с делением 7-8 классов при изучении курса «Технология» на группы юношей и девушек внесены изменения в распределение часов при прохождении отдельных тем исходя из возможностей и потребностей учащихся. При изучении курса мальчиками 7-8 классов наибольшее количество часов отдано теме конструирование и моделирование с использованием компьютерных технологий.

3. Отклонения от Примерной авторской программы отмечены часами со знаками «+» или «-».

Распределение часов:

№ п/п	Наименование курса	Количество часов по классам						Всего: в том числе	
		5 класс	6 класс	7 класс (девушки)	7 класс (юноши)	8 класс (девушки)	8 класс (юноши)	5-6 классы и 7-8 классы (девушки)	5-6 классы и 7-8 классы (юноши)
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (8 часов)									
1.1	Технологии в жизни человека и общества	2	2	2	2+2	2	2	8	10
Всего:		2	2	2	4	2	2	8	10
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (22 часа)									
2.1	Основные компоненты проекта	4	2	-	-	-	-	6	6
2.2	Этапы проектной деятельности	2	2	2	2	2	2	8	8
2.3	Способы представления результатов проектирования	2	2	2	2+3	2+4	2	12	11
Всего:		8	6	4	7	8	4	26	25
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (30 часов)									
3.1	Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2	2			-		4	4
3.2	Эстетика и экология жилища	2	4			-		6	6
3.3	Семейная экономика. Бюджет семьи	-	-	4	4-2	-		4	2
3.4	Технологии ремонтно-отделочных	-	-	-		8-1	3	7	3

	работ. Выполнение прокта.								
3.5	Технология ремонта деталей водоснабжения и канализации	-				8-6	3	2	3
3.6	Проект «Моя комната»	+5						5	5
Всего:		9	6	4	2	9	6	28	23
Раздел 4 . Кулинария (56 часов)									
4.1	Интерьер кухни	2	-	-		-		2	2
4.2	Физиология и гигиена питания	2	2	-		-		4	4
4.3	Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд	20 -5	14	10	-	-		39	29
4.4	Сервировка стола и правила поведения за столом. Выполнение проекта.	4	2	-		-		6	6
Всего:		23	18	10		-		51	41
Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов. Конструирование и моделирование (52 часа)									
5.1	Свойства текстильных материалов	2	2	-		-		4	4
5.2	Графика, черчение	2	2	1		-		5	4
5.3	Швейная машинка	4-1	4-1	-		-		8	8
5.4	Конструирование и моделирование швейных изделий.	2+1	4	2				8	6

5.4	Конструирование и моделирование.				17		10		27
5.5	Технологии изготовления швейных изделий	8	14+1	5		-		27	22
Всего:		18	26	8	17	-	10	52	71
Раздел 6. Художественные ремесла (18 часов)									
6.1	Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-	-		2	2
6.2	Основы композиции и цветовое решение.	-	2	-	-	-		2	2
6.3	Лоскутное шитье	4	-	-	-	-		4	4
6.4	Вязание крючком и спицами	-	-	4	-	-		4	
6.5	Технологии вышивания	-	6	-	-	-		6	6
Всего:		6	8	4	-	-		18	14
Раздел 7. Электротехника (10 часов)									
7.1	Источники, приёмники электрического тока	-	-	-	-	2	1	2	1
7.2	Электротехнические работы в жилых помещениях	-	2	2	2	-		4	4
7.3	Бытовые электроприборы	2	-	-	+2	2	1	4	5
	Автоматика и робототехника						2		2

Всего:		2	2	2	4	4	4	10	12
Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование (8 часов)									
8.1	Основы предпринимательства	-	-	-	-	2+1	2	2	2
8.2	Сферы современного производства и их составляющие	-	-	-	-	2	2	2	2
8.3	Пути получения профессионального образования	-	-	-	-	4+2	4	4	4
Всего:		-	-	-	-	11	8	8	8
ИТОГО:		68	68	34	34	34	34	204	204

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

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

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
 - комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
 - проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
 - поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
 - самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

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

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

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

В коммуникативной сфере:

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

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

4. Содержание учебного предмета «Технология» (направление «Технологии ведения дома»)

5 класс

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа)

Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов)

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Набор первоначальных идей. Их изображение в виде эскизов. Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей. Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования,

качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной техники.

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение его преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта.

Записи в рабочей тетради — тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК).

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (9 часов)

Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний.

Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, в уходе за одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни.

Профессии, связанные с уходом за жилыми помещениями, одеждой и обувью.

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении.

Раздел 4. Кулинария (23 часа)

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

Проектирование и приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц.

Оказание первой помощи при ожогах.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для

бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая. Сорты и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их доброкачественности. Способы хранения. Технологии варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд.

Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд.

Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи.

Обоснование потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование и анализ проблемы. Учёт пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.

Определение необходимых продуктов для завтрака, их количества. Расчёт примерной стоимости завтрака. Приготовление завтрака. Оценка завтрака членами семьи

Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом.

Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака.

Профессия официант.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (18 часов)

Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов.

Профессии оператор текстильного производства и ткач.

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.

Швейные машины с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

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 передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.

Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий.

Профессии закройщик и портной.

Раздел 6. Художественные ремёсла (6 ч)

Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п.

Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем.

Лоскутное шитьё (лоскутная пластика) как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.

Раздел 7. Электротехника (2 часа)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

6 класс

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа)

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.

Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Компьютеры. Интернет.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (6 часов)

Основные компоненты проекта: *изучение* потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества); *исследования*, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений; анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.); *проработка идеи*, т. е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации); *экологическая оценка* (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия); *экономическая оценка* (полное экономическое обоснование и расчёт финансовых затрат — проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов). Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта.

Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев).

Поисковый этап: поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.

Конструкторский этап: поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учётом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.

Технологический этап: составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества, внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.

Заключительный этап: оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования.

Записи в ГТР хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Компьютерная презентация проекта.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (6 часов)

Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.

Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений.

Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и её проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Проведение самооценки обучающимся и оценки потребителями изделия.

Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

Раздел 4. Кулинария (18 часов)

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода. Полноценное питание. Обмен веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ.

Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

Правила подачи блюд. Правила пользования столовыми приборами для различных блюд.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.

Проект по приготовлению ужина для всей семьи.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.

Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Сервировка стола к ужину. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Правила подачи блюд.

Правила хорошего тона за столом.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (26 часов)

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

Профессия оператор на производстве химических волокон.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Чтение и выполнение чертежей, содержащих условности и упрощения. Эскизы плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Чтение сборочных единиц и их детализация. Основные правила оформления чертежей.

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия. Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Последовательность обработки горловины изделия подкройной обтачкой. Правила безопасной работы на швейной машине.

Профессия технолог-конструктор швейного производства.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной, временное ниточное закрепление стаченных и вывернутых краёв. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.

Профессия закройщик.

Раздел 6. Художественные ремёсла (8 часов)

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов.

Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приёмы закрепления нитки на ткани, шов «вперёд иголку», шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании.

Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой вышивкой.

Раздел 7. Электротехника (2 часа)

Ознакомление с устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры.

Правила безопасного труда при выполнении электромонтажных работ.

Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Ознакомление с материалами (проводами, шнурами, изоляционными лентами, трубками и др.) и инструментами (кусачками, монтажным ножом, круглогубцами, плоскогубцами, отвёрткой), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

7 класс

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа (девушки), 4 часа (юноши))

Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других СМИ.

Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных изделий.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность

(4 часа (девушки), 7 часов (юноши))

Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчёты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на разных этапах проектной деятельности.

Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.

Использование компьютерных технологий при проектировании и моделировании.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (4 часа (девушки), 2 часа (юноши))

Понятие «семейная экономика». Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Способы

защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

Раздел 4. Кулинария (10 часов (девушки))

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса.

Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

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

Супы. Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.

Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.

Меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборы и посуда для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Проект по приготовлению обеда для всей семьи.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (8 часов (девушки)).

Конструирование и моделирование (17 часов (юноши))

Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки.

Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование брюк для

похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Профессия художник по костюму и текстилю.

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки, брюк). Выбор фасона юбки или брюк в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки или брюк. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Конструирование и модулирование с использованием компьютерных технологий.

Раздел 6. Художественные ремёсла (4 часа (девушки))

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера.

Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Раздел 7. Электротехника (2 часа (девушки), 4 часа (юноши))

Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Автоматика и робототехника.

8 класс

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа)

Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач. Системы водоснабжения и канализации, их экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации в жилище. Правила безопасного труда при выполнении работ.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 часа)

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности. Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Дизайн как результат серии решений. Дизайн и качество жизни. Связь дизайна и технологии. Инновационные технологии и дизайн. Дизайн-анализ изделия. Современное понятие дизайна. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка.

Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании изделием и др. Испытание и оценка изделия.

Способы презентации проекта. Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.

Отчёт о выполнении проекта, подготовленного на компьютере. Защита проекта.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (16 часов (девушки), 6 часов (юноши))

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнер как профессиональный разработчик интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование.

Профессии художник-дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, водоэмульсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, филёночные кисти и др.; валики; линейки; распылители; шпатели. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами.

Материалы и инструменты для обоевых работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолокнистые, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филёнка, бордюрные фризы. Технология обоевых работ. Инструменты и приспособления для обоевых работ. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями.

Материалы и инструменты для обойных работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолоконные, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филёнка, бордюрные фризы. Технология обойных работ. Инструменты и приспособления для обойных работ. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями.

Простейшее сантехническое оборудование в доме.

Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счётчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации. Правила безопасного выполнения сантехнических работ. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Соблюдение правил безопасного труда.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентилей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.

Раздел 5. Тема 5.4. Конструирование и моделирование (10 часов (юноши))

Использование компьютерных технологий при конструировании и моделировании. Программное обеспечение. Печать 3D.

Раздел 7. Электротехника (4 часа)

Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Влияние

электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок.

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

Автоматика и робототехника.

Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование (8 часов)

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства. Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Проект, связанный с предпринимательством.

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения предприятий. Различные виды предприятий, предусмотренные Гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план. Производительность труда и способы её повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек — человек», «человек — техника», «человек — природа», «человек — знаковая система», «человек — художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

5. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

Направление «Технологии ведения дома» (204 часа)

5 класс (68 часов)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа)		
Технологии в жизни человека и общества (2 ч)	<p>Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством.</p>	<p>Отличать продукты природного мира от рукотворного. Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Выявлять влияние технологии на естественный мир</p>
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов)		
2.1. Основные компоненты проекта (4 ч)	<p>Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых</p>	<p>Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью). Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности выполнения проекта. Проводить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей. Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной техники.</p>	<p>Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проекта</p>
2.2. Этапы проектной деятельности (2 ч)	<p>Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта</p>	<p>Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов. Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия</p>
2.3. Способы представления результатов проектирования (2 ч)	<p>Записи в рабочей тетради — тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ обучающихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с</p>	<p>Готовить устные сообщения о проектировании и изготовлении продукта труда. Демонстрировать реальные продукты коллективной и индивидуальной проектной деятельности. Использовать ПК для презентации проекта</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	использованием персональных компьютеров (ПК).	
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (9 часов)		
3.1. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью (2 ч)	<p>Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний.</p> <p>Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, в уходе за одеждой и обувью.</p> <p>Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни.</p> <p>Профессии, связанные с уходом за жилыми помещениями, одеждой и обувью.</p>	<p>Выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью. Применять бытовые санитарно-гигиенические средства.</p> <p>Понимать символы, обозначающие способы ухода за текстильными изделиями. Проводить мелкий ремонт одежды. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды. Соблюдать правила безопасного труда</p>
3.2. Эстетика и экология жилища (2 ч)	<p>Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение.</p> <p>Расстановка мебели. Современная бытовая техника и</p>	<p>Оценивать микроклимат в помещении.</p> <p>Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать варианты размещения мебели. Закреплять детали интерьера (настенные предметы, стенды, полочки, картины). Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами.</p> <p>Создавать предметы для эстетического</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
3.3. Проект «Моя комната» (5ч)	<p>правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении</p> <p>Выполнение практической работы с использованием ПК.</p>	<p>оформления жилых помещений.</p> <p>Уметь работать в команде, готовить презентацию и защиту проекта.</p>
Раздел 4. Кулинария (23 часа)		
4.1. Интерьер кухни (2 ч)	<p>Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК</p>
4.2. Физиология и гигиена питания (2 ч)	<p>Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении.</p> <p>Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ</p>	<p>Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>4.3. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (15 ч)</p> <p><i>4.3.1. Бутерброды и горячие напитки (6 ч)</i></p> <p><i>4.3.2. Блюда из яиц (2 ч)</i></p>	<p>Проектирование и приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц. Оказание первой помощи при ожогах.</p> <p>Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая. Сорты и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе.</p> <p>Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао.</p> <p>Профессия повар</p> <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их доброкачественности. Способы хранения. Технологии варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Знакомиться с профессией повар</p> <p>Определять свежесть яиц с помощью овозкопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
4.3.3. Блюда из овощей и фруктов (4ч)	Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд	Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии
4.3.4. Приготовление завтрака (1 ч)	Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи. Обоснование потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование и анализ проблемы. Учёт пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Определение необходимых продуктов для завтрака, их количества. Расчёт примерной стоимости завтрака. Приготовление завтрака. Оценка завтрака членами семьи	Составлять меню завтрака с учётом пожеланий и состояния здоровья членов семьи. Определять количество и стоимость продуктов, необходимых для воскресного завтрака семьи. Приготавливать блюда для завтрака. Оценивать полученные результаты
4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом (2 ч)	Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.	Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Выполнять сервировку стола к завтраку. Соблюдать правила поведения за столом

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака.</p> <p>Профессия официант</p>	
Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (18 часов)		
<p>5.1. Свойства текстильных материалов (2 ч)</p>	<p>Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов.</p> <p>Профессии оператор текстильного производства и ткач</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Знакомиться с профессиями оператор текстильного производства и ткач</p>
<p>5.2. Графика, черчение (2 ч)</p>	<p>Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.</p>	<p>Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории ткачества и швейных изделий. Проводить дизайн-анализ швейных изделий.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
5.3. Швейная машина (4 ч)	Швейные машины с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.	Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда.
5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий (2 ч)	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 передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории швейных изделий.
5.5. Технологии изготовления швейных изделий (8 ч)	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах:	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Учитывать припуски на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Изготавливать образцы ручных работ. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов. Осуществлять самоконтроль и

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.</p> <p>Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов.</p> <p>Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий.</p> <p>Профессии закройщик и портной.</p>	<p>оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Владеть безопасными приёмами труда.</p>
Раздел 6. Художественные ремёсла (6 ч)		
<p>6.1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)</p>	<p>Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п.</p> <p>Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в</p>	<p>Определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям. Выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий. Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличие материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем.</p>	
6.3. Лоскутное шитьё (4 ч)	<p>Лоскутное шитьё (лоскутная пластика) как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.</p>	<p>Выполнять различные техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы ткани. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Находить информацию об истории лоскутного шитья и о его современном применении в создании изделий. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья.</p>
Раздел 7. Электротехника (2 ч)		
7.3. Бытовые электроприборы (2 ч)	<p>Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы</p>	<p>Учитывать расход электрической энергии с помощью электросчётчика. Определять пути экономии электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие применения электроосветительных и электронагревательных</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>(электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.</p>	<p>приборов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов. Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.</p>

6 класс (68 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)		
Технологии в жизни человека и общества (2 ч)	Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии. Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Компьютеры. Интернет.	Приводить примеры технологических процессов. Использовать сеть Интернет для выявления роли технологии в жизни человека. Находить материал по использованию трудосберегающих, энергосберегающих, экологосберегающих технологий.
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч)		
2.1. Основные компоненты проекта (2 ч)	Основные компоненты проекта: <i>изучение</i> потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества); <i>исследования</i> , проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений; анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.); <i>проработка идеи</i> , т. е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования),	Определять основные компоненты проекта. Определять потребности людей в изделии, запланированном в проекте. Выявлять аналогии. Вырабатывать идеи выполнения проекта. Определять трудности в реализации проекта. Разрабатывать дизайнерское оформление продукта труда. Проводить экологическую и экономическую оценку продукта труда. Моделировать с помощью программ компьютерного проектирования. Распределять обязанности при выполнении коллективного проекта.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации); <i>экологическая оценка</i> (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия); экономическая оценка (полное экономическое обоснование и расчёт финансовых затрат — проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов). Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта.</p> <p>Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев).</p>	
2.2. Этапы проектной деятельности (2 ч)	<p><i>Поисковый этап:</i> поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.</p> <p><i>Конструкторский этап:</i> поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учётом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.</p>	<p>Анализировать информацию по теме проекта. Выявлять оптимальное решение задачи проекта. Составлять конструкторскую и технологическую документацию. Выбирать необходимые материалы, инструменты, оборудование. Выполнять запланированные операции. Осуществлять контроль качества.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p><i>Технологический этап:</i> составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества, внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.</p> <p><i>Заключительный этап:</i> оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования.</p>	
2.3. Способы представления результатов проектирования (2 ч)	<p>Записи в ТТР хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Компьютерная презентация проекта.</p>	<p>Разрабатывать план представления результатов проектной деятельности. Обосновывать тему и цель проекта. Представлять ход исследования. Использовать компьютер для презентации проекта.</p>
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (6 часов)		
3.1. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью (2 ч)	<p>Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту.</p>	<p>Выполнять различные виды уборки жилых помещений. Рационально использовать санитарно-гигиенические средства для уборки помещений. Соблюдать правила безопасной работы при использовании чистящих и дезинфицирующих средств</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка.</p> <p>Профессии в сфере обслуживания и сервиса</p>	
3.2. Эстетика и экология жилища (4 ч)	<p>Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.</p> <p>Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.</p> <p>Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений.</p> <p>Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и её проработка.</p> <p>Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Проведение самооценки обучающимся и оценки потребителями изделия.</p> <p>Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.</p> <p>Современные системы фильтрации воды. Современная</p>	<p>Находить информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.</p> <p>Делать планировку комнаты с помощью шаблонов и компьютера.</p> <p>Находить информацию в СМИ и сети Интернет об обычаях и национальных традициях убранства жилых помещений в конкретной местности.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	бытовая техника и правила пользования ею.	
Раздел 4. Кулинария (18 ч)		
4.2. Физиология и гигиена питания (2 ч)	<p>Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода. Полноценное питание. Обмен веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.</p>	<p>Находить в СМИ и сети Интернет информацию о различных способах питания, их особенностях и недостатках.</p> <p>Составлять схему суточного потребления белков, жиров и углеводов для подростков 11–13 лет.</p>
<p>4.3. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (14 ч)</p> <p>4.3.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (6 ч)</p>	<p>Правила подачи блюд. Правила пользования столовыми приборами для различных блюд.</p> <p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных</p>	<p>Находить в СМИ и сети Интернет информацию о приготовлении и подаче блюд, правилах пользования столовыми приборами при употреблении разнообразной пищи.</p> <p>Определять качество молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>Соблюдать условия хранения молока и кисломолочных продуктов.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>4.3.2. Блюда из круп и макаронных изделий. Каши (4 ч)</p> <p>4.3.3. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)</p>	<p>изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.</p> <p>Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.</p> <p>Проект по приготовлению ужина для всей семьи.</p> <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике.</p> <p>Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.</p>	<p>Подбирать посуду для приготовления каш и макаронных изделий.</p> <p>Планировать последовательность приготовления каш и макаронных изделий.</p> <p>Выполнять требования, предъявляемые к приготовлению блюд из круп и макаронных изделий.</p> <p>Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций при приготовлении рыбных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Определять срок годности рыбных консервов. Находить и применять информацию о блюдах из рыбы и рыбных продуктах.</p>
4.4. Сервировка стола и	Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые	Готовить ужин для всей семьи. Сервировать

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
правила поведения за столом (2 ч)	на кухне. Сервировка стола к ужину. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Правила подачи блюд. Правила хорошего тона за столом.	стол и дегустировать готовые блюда.
Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (26 ч)		
5.1. 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. Профессия оператор на производстве химических волокон.	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон. Определять различия тканей из природных и химических волокон. Находить информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.
5.2. Графика, черчение (2 ч)	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Чтение и выполнение чертежей, содержащих условности и упрощения. Эскизы плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Чтение сборочных единиц и их детализование. Основные правила оформления чертежей.	Выбирать способы графического отображения объекта или процесса. Выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки. Составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.
5.3. Швейная машина (3 ч)	Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой.	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её внешнему виду. Изучать

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.	устройство регулятора натяжения верхней нитки. Овладеть приёмами безопасной работы на швейной машине.
5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий (4 ч)	Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевой изделия. Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя плечевой изделия. Последовательность обработки горловины изделия подкройной обтачкой. Правила безопасной работы на швейной машине. Профессия технолог-конструктор швейного производства.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж основы плечевой изделия. Выполнять эскиз проектного изделия. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки проектного изделия. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства. Выполнять проект.
5.5. Технологии изготовления швейных изделий (15 ч)	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной, временное ниточное закрепление стаченных и вывернутых краёв. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Проводить влажно-тепловую обработку. Выполнять подготовку изделия к примерке. Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Овладеть безопасными приёмами труда.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки. Профессия закройщик.	
Раздел 6. Художественные ремёсла (8 ч)		
6.2. Основы композиции и цветовое решение (2 ч)	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.	Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на бумаге или на компьютере с помощью графического редактора.
6.5. Технологии вышивания (6 ч)	Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приёмы закрепления нитки на ткани, шов «вперёд иголку», шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного	Находить информацию по истории вышивания. Изготавливать изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	изделия с отделкой вышивкой.	
Раздел 7. Электротехника (2 часа)		
7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях (2 ч)	<p>Ознакомление с устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры. Правила безопасного труда при выполнении электромонтажных работ.</p> <p>Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Ознакомление с материалами (проводами, шнурами, изоляционными лентами, трубками и др.) и инструментами (кусачками, монтажным ножом, круглогубцами, плоскогубцами, отвёрткой), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.</p> <p>Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.</p>	<p>Знакомиться с устройством электроарматуры (штепсельной вилки, выключателя, электропатрона) и электромонтажными инструментами.</p> <p>Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах</p>

7 класс (34 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа (девушки), 4 часа (юноши))		
Технологии в жизни человека и общества (2 ч) Использование современных компьютерных технологий (2 ч)	Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других СМИ. Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных изделий	Находить в сети Интернет и других СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных технологий. Определять продукты труда, созданные по современным наукоёмким и инновационным технологиям
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 часа (девушки), 5 часов (юноши))		
2.2. Этапы проектной деятельности (2 ч)	Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчёты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на разных этапах проектной деятельности. Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.	Составлять план практической реализации проекта. Изготавливать изделие по проекту. Представлять свой продукт труда конкретным пользователям для оценки. Определять затраты времени, материалов и других средств для выполнения проекта. Оценивать экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Определять примерную стоимость продукта труда. Применять ПК для презентации проекта.
2.3. Способы представления	Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на	Выполнять чертежи, технологические карты по теме проекта. Готовить и проводить

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
(2результатов проектирования (2 часа (девушки) +3 часа (юноши))	проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда. Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.	компьютерную презентацию результатов работы. Использовать современные способы представления проекта в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (4 часа (девушки), 2 часа (юноши))		
3.1. Семейная экономика. Бюджет семьи (4 часа (девушки), 2 часа (юноши))	Понятие «семейная экономика». Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать совместно с членами семьи недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товара. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи.
Раздел 4. Кулинария (10 часов (девушки))		
4.3. Технологии обработки пищевых продуктов.	Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения	Соблюдать последовательность при механической обработке продуктов. Экономить время при подготовке различных блюд.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>Приготовление блюд (10 ч)</p> <p>4.3.1. Холодные закуски (1 ч)</p> <p>4.3.2. Блюда из мяса (2 ч)</p>	<p>пищевых продуктов.</p> <p>Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.</p> <p>Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.</p>	<p>Соблюдать способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Овладевать навыками нарезки овощей и других продуктов для холодных закусок. Осваивать способы украшения холодных закусок. Находить информацию о различных холодных закусках и их влиянии на пищеварение.</p> <p>Определять доброкачественность мяса и мясных продуктов. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для механической обработки мяса. Планировать последовательность выполнения технологических операций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p>
<p>4.3.3. Блюда из птицы (2 ч)</p>	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания</p>	<p>Определять качество мяса птицы. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p>	<p>Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Соблюдать безопасные приёмы работы кулинарным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p>
4.3.4. <i>Супы (2 ч)</i>	<p>Супы. Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супов. Готовить бульон. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Читать и составлять технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд</p>
4.3.5. <i>Десерты (1 ч)</i>	<p>Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.</p>	<p>Готовить и оформлять десерт. Выбирать оптимальные продукты для десерта. Осваивать приёмы приготовления разных видов десерта и подачи их к столу.</p>
4.3.6. <i>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)</i>	<p>Меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборы и посуда для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Проект по приготовлению обеда для всей семьи.</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Овладевать</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		навыками эстетического оформления стола. Разрабатывать проект.
Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (8 часов (девушки). Конструирование и моделирование (17 часов (юноши))		
5.1. Графика, черчение (1 ч)	Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц. Чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.	Проводить анализ изделия по чертежу. Читать схемы, технологические карты, комплексные чертежи несложных изделий. Строить чертёж швейного изделия в заданном масштабе.
5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий (2 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму и текстилю.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки, брюк. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу; юбки со складками. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.
5.5. Технологии	Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению	Выполнять экономную раскладку выкроек

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
изготовления швейных поясных изделий (5 ч)	<p>поясного изделия (юбки, брюк). Выбор фасона юбки или брюк в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки или брюк. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.</p>	<p>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 с 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. Обрабатывать средний шов с застёжкой-молнией на проектном изделии. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку. Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>
5.6. Конструирование и моделирование с использованием компьютерных технологий (17ч)	Выполняют практические работы на ПК	Знать основные компьютерные программы, уметь конструировать и моделировать с использованием ПК.
Раздел 6. Художественные ремёсла (6 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
6.4. Вязание крючком и спицами (6 ч)	<p>Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу.</p> <p>Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.</p> <p>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли.</p> <p>Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера.</p> <p>Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p>	<p>Находить информацию о вязании крючком и спицами. Подбирать крючки, спицы и нитки для вязания. Вязать образцы крючком и спицами.</p> <p>Создавать схемы для вязания с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p>
Раздел 7. Электротехника (2 часа (девушки), 4 часа (юноши))		
<p>7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях (2 ч)</p> <p>Автоматика и робототехника (2 ч)</p>	<p>Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.</p>	<p>Составлять простейшие схемы электропроводки в жилых помещениях. Определять затраты электроэнергии и её стоимость по показаниям электросчётчика.</p> <p>Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах</p>

8 класс (34 часа)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа)		
Технологии в жизни человека и общества (2 ч)	<p>Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач. Системы водоснабжения и канализации, их экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации в жилище. Правила безопасного труда при выполнении работ.</p>	<p>Находить в СМИ и сети Интернет примеры современных инновационных технологий. Приводить примеры использования инновационных технологий в быту. Выбирать темы проектов и обосновывать свой выбор.</p>
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов (девушки), 4 часа (юноши))		
2.2. Этапы проектной деятельности (2 ч)	<p>Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности. Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Дизайн как результат серии решений. Дизайн и качество жизни. Связь дизайна и технологии. Инновационные технологии и дизайн. Дизайн-анализ изделия. Современное понятие дизайна. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании изделием и др. Испытание</p>	<p>Определять цель и задачи каждого этапа проектной деятельности. Участвовать в формировании проектной группы при коллективном выполнении проекта и организовывать её работу. Планировать проектную деятельность. Обосновывать экономическую, экологическую и социальную ценность проекта.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	и оценка изделия.	
2.3. Способы представления результатов проектирования (2 часа (юноши), 6 часов (девушки))	Способы презентации проекта. Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и др. Отчёт о выполнении проекта, подготовленный на компьютере. Защита проекта.	Проводить презентацию проекта с использованием изобразительных средств и средств массовых коммуникаций. Использовать современные способы представления проекта в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, бизнес-плана и др.
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (9 часов (девушки), 6 часов (юноши))		
3.4. Технологии ремонтно-отделочных работ (7 часов (девушки), 3 часа (юноши)) 3.4.1. <i>Малярные работы (1 ч)</i>	Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнер как профессиональный разработчик интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Профессии художник-дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ. Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, вододисперсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, флейцевые кисти и др.; валики; линейки; распылители; шпатели. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами.	Подбирать информацию о материалах для ремонтно-отделочных работ по каталогам, образцам, в Интернете. Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами. Организовывать рабочее место. Подбирать инструменты и материалы для малярных работ. Находить информацию о материалах по каталогам, образцам, в Интернете. Выполнять правила безопасной работы.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>3.4.2. <i>Обойные работы (1 ч)</i></p> <p>3.4.3. <i>Ремонт окон и дверей (1 ч)</i></p>	<p>Материалы и инструменты для обойных работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолоконистые, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филёнка, бордюрные фризы. Технология обойных работ. Инструменты и приспособления для обойных работ. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями.</p> <p>Ремонт окон и дверей, их утепление перед наступлением холодов. Пластиковые окна. Правила безопасной работы при ремонте окон и дверей. Экология жилища. Комнатные растения. Проветривание и регулярная уборка помещений.</p>	<p>Разрабатывать эскизы оформления стен. Организовывать рабочее место. Подбирать обои. Использовать Интернет, каталоги для выбора обоев. Выполнять упражнения по наклеиванию образцов обоев (на лабораторном стенде). Выполнять совместно с членами семьи обойные работы. Соблюдать правила безопасной работы.</p> <p>Организовывать рабочее место. Распределять работу в коллективе. Утеплять окна перед наступлением холодов. Реализовывать создание благоприятных условий в жилых помещениях.</p>
<p>3.5. Технология ремонта деталей водоснабжения и канализации (2 часа (девушки), 3 часа (юноши))</p> <p>3.5.1. <i>Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме (1 ч)</i></p>	<p>Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счётчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины,</p>	<p>Определять состояние систем водоснабжения и канализации дома и в школе. Знакомиться с сантехническими инструментами и осваивать приёмы пользования ими. Снимать показания счётчиков горячей и холодной воды.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации. Правила безопасного выполнения сантехнических работ. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Соблюдение правил безопасного труда. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.</p>	
<p>3.5.2. Замена и ремонт смесителя (1ч) 3.5.3. Проект (1 ч)</p>	<p>Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентилей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.</p>	<p>Изготавливать резиновые шайбы и прокладки к вентилям и кранам. Осуществлять разборку и сборку кранов и смесителей (на лабораторном стенде). Очищать азратор смесителя. Тренироваться в выполнении технологических операций. Выполнять проекты: замена смесителя, ремонт смесителя.</p>
<p>Раздел 7. Электротехника (2 часа (девушки), 4 часа (юноши))</p>		
<p>7.1. Источники, приёмники и проводники электрического тока (2 ч)</p>	<p>Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении</p>	<p>Использовать правила пользования бытовыми электроприборами. Учитывать назначение различных осветительных электроприборов. Соблюдать правила безопасной работы при пользовании бытовой электротехникой.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>электромонтажных работ.</p> <p>Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок.</p>	
<p>7.3. Бытовые электроприборы (2 ч)</p> <p>7.4 Автоматика и робототехника (2 ч)</p>	<p>Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.</p> <p>Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.</p> <p>Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.</p>	<p>Пользоваться электронагревательными приборами (электроплитой, водонагревателями, СВЧ-печью и др.). Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке в квартире.</p> <p>Экономить электроэнергию в быту. Исследовать характеристики источников света.</p> <p>Подбирать электрооборудование с учётом гигиенических и функциональных требований.</p> <p>Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроприборов.</p>
Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование (11 часов (девушки), 8 часов (юноши))		
<p>8.1. Основы предпринимательства (3 часа (девушки), 2 часа (юноши))</p>	<p>Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.</p>	<p>Объяснять роль предпринимательства в рыночной экономике. Обосновывать актуальность организации конкретной предпринимательской деятельности.</p> <p>Проводить оценку риска. Составлять план маркетинга. Разрабатывать и реализовывать проект, связанный с предпринимательской деятельностью</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль.</p> <p>Проект, связанный с предпринимательством</p>	
8.2. Сферы современного производства и их составляющие (2 ч)	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения предприятий. Различные виды предприятий, предусмотренные Гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план. Производительность труда и способы её повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.</p>	<p>Различать виды предприятий и классифицировать их по формам собственности. Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Рассчитывать себестоимость продукта труда.</p>
8.3. Пути получения	Ознакомление со сферами профессиональной	Знакомиться по Единому тарифно-

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>профессионального образования (6 часов (девушки), 4 часа юноши))</p>	<p>деятельности человека: «человек — человек», «человек — техника», «человек — природа», «человек — знаковая система», «человек — художественный образ».</p> <p>Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда.</p> <p>Здоровье и выбор пути профессионального образования.</p>	<p>квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям.</p> <p>Искать информацию в различных источниках, включая сеть Интернет, о возможностях получения профессионального образования.</p> <p>Выявлять качества личности, способствующие успеху в профессиональной деятельности.</p> <p>Разрабатывать примерную индивидуальную траекторию последующего профессионального образования.</p>

**6. Календарно-тематическое планирование на 2016/2017 учебный год
курса «Технология»
(направление «Технологии ведения дома»)**

5 класс

Количество часов в год – 68

Количество часов в неделю - 2

Примечание: В связи с отсутствием необходимого оборудования для практических занятий кулинарией 5 часов раздела «Кулинария», предусмотренные на выполнение практических работ переданы на изучение тем Раздела 3 «Технологии домашнего хозяйства».

№№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Сроки проведения	Деятельность обучающихся на уроке	Планируемые результаты обучения
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа)					
1-2	Технология в жизни человека и общества	2	01-10.09	Знакомятся с видеоматериалами. Участвуют в обсуждении темы урока.	Уметь: Различать продукты природного мира и рукотворного. Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Выявлять влияние технологии на естественный мир
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов)					

3-6	Основные компоненты проекта.	4	12-24.09	Называют основные компоненты проекта. Выполняют задания в рабочей тетради.	Уметь: Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью). Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности выполнения проекта. Производить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею. Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проектного изделия
7-8	Этапы проектной деятельности	2	26.09-01.10	Обсуждают этапы выполнения проекта. Выполняют задания в рабочей тетради.	Знать принцип сбора информации для выполнения проекта. Уметь: Пользоваться библиотечной сетью каталогов. Использовать компьютерные базы данных. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия
9-10	Способы представления результатов проектирования	2	03-08.10	Обсуждают способы представления результатов проектирования. Выполняют задания в рабочей тетради.	Уметь: Готовить устные сообщения о проектировании и об изготовлении продукта труда. Демонстрировать реальные продукты коллективной и индивидуальной проектной деятельности. Проводить самооценку результатов

					планирования и выполнения проекта. Использовать ПК для презентации работы над проектом.
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (4 часа +5 часов на создание проекта)					
11-12	Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2	10-15.10	Выполняют мелкий ремонт одежды. Выполняют задания в рабочей тетради.	Уметь: Выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью. Применять бытовые санитарно-гигиенические средства.
13-14	Эстетика и экология жилища	2	17-22.10	Просматривают видеоматериалы. Разрабатывают план размещения осветительных и бытовых приборов в своей квартире; представляют варианты размещения мебели; создают эскизы оформления стен декоративными элементами.	Уметь: Оценивать микроклимат в помещении. Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать варианты размещения мебели. Закреплять детали интерьера (настенные предметы, стенды, полочки, картины). Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами. Создавать предметы для эстетического оформления жилых помещений
15-17	Проект «Моя комната»	3	24-29.10 07-12.11	Кратко формулируют задачи, критерии, которым должно соответствовать изделие. Планируют процесс. Рисуют эскиз. Выполняют из картона	Уметь создавать предметы для эстетического оформления жилых помещений в технике Квиллинг.

				и цветной бумаги.	
18-19	Представление проекта	2	07-12.11 14-19.11	Защищают проект.	Уметь представить и защитить проект.
Раздел 4 . Кулинария (23 часа)					
20-21	Интерьер кухни	2	14-19.11 21-26.11	Просмотр видеоматериалов. Зарисовка планировки кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Заполнение рабочей тетради.	Уметь: Находить и представлять информацию об устройстве кухни.
22-23	Физиология и гигиена питания	2	21-26.11 28.11-03.12	Просмотр видеоматериалов и заполнение рабочей тетради. Составление пищевой пирамиды. Режимы питания.	Уметь: Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Знать правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ
24-29	Бутерброды и горячие напитки	6	28.11-03.12 05-24.12	Проектируют изготовление бутербродов из сырых и вареных овощей, яиц. Рассказывают о видах горячих напитков (чай, кофе, какао).	Уметь: Приготавливать и оформлять бутерброды. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).

				<p>Знакомятся с сортами чая и технологией его заварки.</p> <p>Знакомятся с технологией приготовления и подачи кофе.</p> <p>Знакомятся с технологией приготовления какао.</p>	
30-31	Блюда из яиц	2	19-30.12	<p>Обсуждают значение яиц в питании человека. Знакомятся с технологией варки яиц, изготовления яичницы-глазуньи, омлета.</p>	<p>Уметь: Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Знать способы хранения яиц без холодильника.</p>
32-35	Блюда из овощей и фруктов	4	26-30.12 11-14.01 16-21.01	<p>Знакомятся с понятиями «салат», «винегрет».</p> <p>Рассуждают о пищевой ценности овощей и способах их хранения.</p> <p>Записывают рецепты приготовления полезных витаминных салатов.</p> <p>Предлагают способы оформления готовых блюд.</p>	<p>Уметь: Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам.</p>
36-38	Приготовление завтрака, ужина.	3	23.01-04.02	<p>Разрабатывают проект по приготовлению завтрака, ужина для всей семьи.</p> <p>Обосновывают потребности и пожелания членов семьи.</p>	<p>Уметь: составлять меню завтрака с учетом пожеланий и состояния здоровья членов семьи;</p> <p>Определять количество и стоимость продуктов.</p>

				Определяют необходимые продукты и рассчитывают стоимость завтрака, ужина.	Оценивать полученные результаты.
39-40	Сервировка стола и правила поведения за столом	2	06-11.02	Просматривают видеоматериалы. Выполняют задания в рабочей тетради. Рассказывают о правилах сервировки стола для завтрака, о правилах поведения за столом. Знакомятся с профессией повар.	Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Выполнять сервировку стола к завтраку. Соблюдать правила поведения за столом.
41-42	Выполняют проект «Сервировка праздничного стола»	2	13-18.02	Ставят задачи, определяют набор праздничных блюд, предлагают свою сервировку праздничного стола. Создают эскиз праздничного стола.	Представлять и защищать свой проект.
Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (18 часов)					
43-44	Свойства текстильных материалов	2	13-18.02 20-25.02	Работают с видеоматериалом. Называют искусственные и натуральные нити. Изучают переплетение нитей. Определяют изнаночную и лицевую стороны ткани. Изучают свойства текстильных материалов.	Уметь: Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную

					стороны ткани.
45-46	Графика, черчение	2	20-25.02 27.02-04.03	Определяют отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изучают масштаб рисунка. Изучают линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.	Уметь: Читать и составлять схемы, технологические карты. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Знать историю ткачества и швейных изделий.
47-49	Швейная машина	3	27.02-04.03 06-11.03	Просматривают видеоматериалы. Знакомятся с устройством обычной бытовой швейной машины и машины с электрическим приводом. Знакомятся с правилами безопасности при работе на швейной машине.	Знать виды швейных машин, особенности их эксплуатации, правила техники безопасности.
50-52	Конструирование и моделирование швейных изделий	3	13-24.03 03-08.04	Знакомятся с понятием моделирования швейных изделий. Снимаем мерки с человека. Записываем результаты. Строим чертёж швейного изделия. Копируем готовую выкройку. Обработывают и соединяют детали изделия. Знакомятся с профессией	Уметь: Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе. Копировать готовую выкройку. Обработывать и соединять детали изделия.

				технолог-конструктор швейного производства.	
53-56	Технология изготовления швейных изделий.	4	03-08.04 10-22.04	Рассматривают последовательность подготовки ткани к раскрою. Изучают правила безопасной работы с иглами и булавками. Называют основные операции при ручной работе и на швейной машине. Классифицируют машинные швы. Знакомятся с профессией закройщик.	Уметь выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали. Проводить влажно-тепловую обработку. Выполнять подготовку изделия к примерке, устранять дефекты. Овладеть безопасными приемами труда.
57-60	Изготовление швейного изделия.	4	17-22.04 24.04-06.05	Выполняют практическую работу.	Уметь применять на практике знания и умения при изготовлении швейного изделия.
Раздел 6. Художественные ремёсла (6 часов)					
61-62	Декоративно-прикладное искусство	2	01-06.05	Просматривают видеоматериалы. Знакомятся с понятием композиция. Обсуждают правила, приемы и средства композиции. Рассматривают понятие орнамента. Создают эскизы, орнаменты. Знакомятся с профессией художника декоративно-прикладного искусства.	Знать виды декоративно-прикладного искусства; приемы и средства композиции, оформление орнамента.

63- 66	Лоскутное шитье	4	08-20.05	Изготавливают изделия из лоскутков тканей по заранее разработанному эскизу.	Знать виды и приемы лоскутного шитья. Уметь создать изделие по разработанному эскизу.
Раздел 7. Электротехника (2 часа)					
67-68	Бытовые электроприборы	2	22-27.05	Знакомятся с бытовыми электроприборами, с устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилкой, их основными деталями. Изучают правила безопасности при пользовании электрическими приборами.	Уметь учитывать расход электрической энергии с помощью электросчётчика. Определять пути экономии электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие применения электроосветительных и электронагревательных приборов. Знать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

6 класс

Количество часов в год – 68

Количество часов в неделю - 2

Примечание: Все занятия кулинарией проводятся на теоретическом уровне в связи с отсутствием необходимого оборудования.

№№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Сроки проведения	Деятельность обучающихся на уроке	Планируемые результаты обучения
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа)					
1-2	Технология в жизни человека и общества.	2	01-10.09	Участвуют в обсуждении темы занятия. Выполняют задания в рабочей тетради.	Уметь: Приводить примеры технологических процессов. Уметь: Находить материал по использованию трудосберегающих, энергосберегающих, экологосберегающих технологий.
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (6 часов)					
3-4	Основные компоненты проекта	2	12-17.09	Называют основные компоненты проекта. Выполняют задания в рабочей тетради.	Знать основные компоненты проекта. Уметь: Определять основные компоненты проекта.
5-6	Этапы проектной деятельности	2	19-24.09	Проработка и изучение всех этапов проектной деятельности. Заполнение рабочей тетради.	Знать этапы проектной деятельности.
7-8	Способы представления результатов	2	26.09-01.10	Создаем презентацию проекта.	Уметь создать презентацию проекта.

	проектирования				
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (6 часов)					
9-10	Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2	03-08.10	Просматривают видеоматериалы. Рассказывают о правилах ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью.	Знать технологию уборки жилых помещений. Уметь рационально использовать санитарно-гигиенические средства для уборки помещений. Соблюдать правила безопасной работы при использовании чистящих и дезинфицирующих средств.
11-14	Эстетика и экология жилища	4	10-24.10	Создают эскиз жилой комнаты в технике бумажной пластики.	Знать устройство современного жилого дома, квартиры, комнаты. Уметь делать планировку комнаты в технике бумажной пластики.
Раздел 4. Кулинария (18 часов)					
15-16	Физиология и гигиена питания	2	24-29.10	Используя видеоматериал знакомятся с различными видами и особенностями национальных кухонь. Составляют схему суточного потребления жиров, белков и углеводов для подростка 11-13 лет.	Уметь составлять схему суточного потребления белков, жиров и углеводов для подростков 11–13 лет.
17-18	Технологии обработки пищевых продуктов.	2	07-12.11	Просматривают видеоматериалы. Называют правила обработки пищевых продуктов. Правила гигиены.	Знать правила обработки пищевых продуктов, правила гигиены.

19-22	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	4	14-26.11	<p>Рассуждают о полезности молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Изучают способы определения качества молока. Называют условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Перечисляют ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Записывают кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.</p>	<p>Уметь определять качество молока и кисломолочных продуктов. Соблюдать условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Знать простейшие рецепты кулинарных блюд из молока и молочных продуктов.</p>
23-26	Блюда из круп и макаронных изделий. Каши.	4	28.11-10.12	<p>Изучают виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека; технологию приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Определяют качество блюд, приготовленных из круп. Называют виды макаронных изделий. И требования к качеству макаронных изделий. Записывают правила приготовления блюд из макаронных изделий.</p>	<p>Уметь подбирать посуду для приготовления каш и макаронных изделий. Планировать последовательность приготовления каш и макаронных изделий. Знать требования, предъявляемые к приготовлению блюд из круп и макаронных изделий.</p>

27-28	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	12-17.12	Изучаем пищевую ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов. Заполняем рабочую тетрадь.	Уметь определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций при приготовлении рыбных блюд.
29-30	Сервировка стола и правила поведения за столом	2	19-24.12	Изучаем оборудование кухни. Посуду и инвентарь, используемые на кухне. Сервировку стола к ужину. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Правила подачи блюд. Правила хорошего тона за столом.	Уметь приготовить ужин для всей семьи. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
31-32	Проект «Ужин для всей семьи»	2	26-30.12	Составляют калькуляцию продуктов для приготовления ужина. Защищают свой проект.	Уметь написать, оформить, защитить проект.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (26 часов)

33-34	Свойства текстильных материалов	2	11-21.01	Изучаем классификацию текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Заполняем рабочую тетрадь.	Уметь составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон. Определять различия тканей из природных и химических волокон. Находить информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении.
35-36	Графика, черчение	2	16-21.01	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Чтение и выполнение чертежей, содержащих условности и упрощения. Эскизы плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Чтение сборочных единиц и их детализирование. Основные правила оформления чертежей. Заполняем рабочую тетрадь.	Уметь выбирать способы графического отображения объекта или процесса. Выполнять чертежи и эскизы. Составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей
37-39	Швейная машина	3	16-28.01	Вспоминают основные	Знать устройство швейной машины,

				элементы швейной машины и правила безопасности при работе на ней. Детально изучают элементы швейной машины, их предназначение, возможности швейной машины при работе с различными материалами и выполнении различных машинных операций обработки материала.	условия безопасной работы на ней, возможности выполнения различных машинных операций, связанных с обработкой материала.
40-43	Конструирование и моделирование швейных изделий	4	30.01-11.02	Изучают понятие о плечевом швейном изделии; одежду с цельнокроеным и втачным рукавом. Снимают мерку для изготовления плечевой одежды. Выполняют чертеж основы плечевого изделия. Моделируют плечевую одежду.	Уметь снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж основы плечевого изделия.
44-45	Технология изготовления швейных изделий.	2	13-18.02	Изучают технологии изготовления швейных изделий.	Знать технологии изготовления швейных изделий.
46-47	Создание эскиза, чертежа и выкройки изделия.	2	20-25.02	Выполняют практическую работу по изготовлению швейного изделия.	Уметь применять на практике знания и умения изготовления швейного изделия.
48-49	Раскрой и сметка ткани.	2	27.02-04.03		

50-52	Примерка изделия и устранение дефектов изделия.	3	06-18.03		
53-57	Пошив изделия.	5	20-25.03 03-08.04		
58	Презентация готового изделия.	1	10-15.04		
Раздел 6. Художественные ремёсла (8 часов)					
59-60	Основы композиции и цветовой решение.	2	10-22.04	Изучают понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных	Уметь определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции.

				промыслов.	
61-66	Технологии вышивания.	6	17-22.04 24.04-20.05		
Раздел 9. Электротехника (2 часа)					
67-68	Электротехнические работы в жилых помещениях	2	22-27.05	Знакомятся с устройством неразборной штепсельной вилки. Рассказывают о правилах безопасного труда при выполнении электромонтажных работ. Знакомятся с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Изучают общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Знакомятся с профессией, связанной с выполнением электромонтажных и наладочных работ.	Уметь изучать устройства электроарматуры и электромонтажных инструментов. Знать правила безопасного труда при электротехнических работах

7 класс (девочки)

Количество часов в год – 34

Количество часов в неделю - 1

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Сроки проведения	Деятельность обучающихся на уроке	Планируемые результаты обучения
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа)					
1-2	Технология в жизни человека и общества.	2	01-17.09	Участвуют в обсуждении темы занятия. Рассуждают о современных наукоемких и инновационных технологиях, приводят примеры, говорят о значении этих технологий в жизни человека и общества.	Уметь определять продукты труда, созданные по современным наукоемким и инновационным технологиям.
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 часа)					
3-4	Этапы проектной деятельности	2	19.09-01.10	Изучают графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.	Уметь составлять план практической реализации проекта. Изготавливать изделие по проекту. Определять примерную стоимость продукта труда.
5-6	Способы представления результатов проектирования.	2	03-15.10	Делают чертежи, рисунки, технологические карты. Собирают отзывы друзей, учителей, родителей,	Уметь составлять технологические карты по теме проекта. Готовить и проводить компьютерную презентацию результатов работы.

общественности на проект.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (4 часа)

7-10	Семейная экономика. Бюджет семьи	4	17-29.10 07-19.11	Изучают понятие «семейная экономика». Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Составляют таблицу бюджета семьи. Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.	Уметь оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи.. Анализировать качество и потребительские свойства товара. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи.
------	-------------------------------------	---	----------------------	--	--

Раздел 4. Кулинария (10 часов)

11	Технологии обработки	1	21-26.11	Изучают последовательность механической обработки при	Уметь соблюдать последовательность при
----	----------------------	---	----------	---	--

	пищевых продуктов.			приготовлении нескольких блюд из различных продуктов; организацию труда; особенности полуфабрикатов;. способы хранения пищевых продуктов.	механической обработке продуктов. Экономить время при подготовке различных блюд. Соблюдать способы хранения пищевых продуктов.
12	Холодные закуски	1	28.11-03.12	Изучают виды и способы приготовления холодных закусок; столовую посуду для холодных закусок.	Овладевать навыками нарезки овощей и других продуктов для холодных закусок.
13-14	Блюда из мяса	2	05-17.12	Изучают пищевую ценность мяса и мясные продукты; сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Мяса; правила безопасной работы при механической обработке мяса; тепловую обработку мяса; требования к качеству готовых блюд из мяса; подачу к столу; гарниры к мясным блюдам.	Уметь определять доброкачественность мяса и мясных продуктов. Планировать последовательность выполнения технологических операций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда.
15-16	Блюда из птицы	2	19-30.12	Изучают кулинарное использование домашней и сельскохозяйственной птицы; способы определения качества мяса птицы. Составляют схему разделки курицы (разрезания на части); виды тепловой	Уметь определять качество мяса птицы. Планировать последовательность технологических операций. Соблюдать безопасные приёмы работы кулинарным оборудованием, инструментами и

				обработки птицы; технологию приготовления блюд из птицы.	приспособлениями
17-18	Супы	2	11-21.01	Изучаем значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.	Уметь определять качество продуктов для приготовления супов. Готовить бульон.. Соблюдать последовательность приготовления блюд.
19	Десерты	1	23-28.01	Изучают виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Определяют время подачи десерта.	Знать технологию приготовления и оформления десерта. Выбирать оптимальные продукты для десерта.
20	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	1	30.01-04.02	Составляют меню обеда. Изучают сервировку стола к обеду. Набор столового белья, приборы и посуда для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.	Уметь подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда.
Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (8 часов)					
21	Графика, черчение	1	06-11.02	Изучают основные правила оформления чертежей, технических рисунков,	Уметь проводить анализ изделия по чертежу. Читать схемы, технологические карты,

				эскизов. Анализируют формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.	комплексные чертежи несложных изделий.
22-23	Конструирование и моделирование швейных изделий	2	13-25.02	Изучаем виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снимаем мерки для изготовления поясной одежды. Строим чертеж прямой юбки или брюк для похода. Моделируем юбку с расширением книзу со складками. Профессия художник по костюму и текстилю.	Уметь снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки.
24-28	Технология изготовления швейных изделий	5	27.02-24.03 03-15.04	Выполнение практической работы.	Уметь применять на практике знания и умения изготовления швейных изделий.
Раздел 6. Художественные ремёсла (4 часа)					
29-30	Вязание крючком шарфика.	2	17-29.04	Знакомятся с техникой вязания крючком. Вяжут образец.	Уметь вязать крючком, читать схему вязания.
31-32	Вязание спицами	2	01-13.05	Изучают схему вязания	Уметь вязать лицевыми и

	носки.			спицами. Учатся вязать лицевую, изнаночную петли. Вяжут образец носка.	изнаночными петлями, читать схему вязания.
Раздел 7. Электротехника (2 часа)					
33-34	Электротехнические работы в жилых помещениях	2	15-27.05	Изучают представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему; влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека; правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.	Знать правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

7 класс (юноши)

Количество часов в год – 34

Количество часов в неделю - 1

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Сроки проведения	Деятельность обучающихся на уроке	Планируемые результаты обучения
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (4 часа)					
1	Технология в жизни человека и общества.	1	01-10.09	Участвуют в обсуждении темы занятия. Рассуждают о современных наукоемких и инновационных технологиях, приводят примеры, говорят о значении этих технологий в жизни человека и общества.	Уметь определять продукты труда, созданные по современным наукоемким и инновационным технологиям.
2	Открытое компьютерное программное обеспечение.	1	12-17.09	Знакомятся с понятием программного обеспечения для компьютера. Рассказывают о наиболее популярных программах.	Знать и объяснять понятие и значение программного обеспечения; характеризовать основные программные продукты и сферы их использования.
3	История и вклад в развитие технологии и общества компьютерных	1	19-24.09	Рассказывают об истории создания программного обеспечения и значении его в современной жизни общества.	Знать основные этапы развития электронных программ, сферы их применения в современном обществе.

	программ				
4	Открытые аппаратные средства. Современные направления развития.	1	26.09-01.10	Называют основные аппаратные средства, объясняют почему они называются открытыми; рассказывают о направлениях и тенденциях их развития.	Иметь представление об основных открытых аппаратных средствах, направлениях и тенденциях их развития.
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 часа +3)					
5	Этапы проектной деятельности	1	03-08.10	Изучают графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.	Уметь составлять план практической реализации проекта. Изготавливать изделие по проекту. Определять примерную стоимость продукта труда.
6	Способы представления результатов проектирования.	1	10-15.10	Делают чертежи, рисунки, технологические карты. Собирают отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект.	Уметь составлять технологические карты по теме проекта. Готовить и проводить компьютерную презентацию результатов работы.
7-8	Основы программирования	2	17-29.10	Знакомятся с простейшими алгоритмами написания компьютерных программ.	Знать простейшие принципы и алгоритмы написания компьютерных программ.
9-11	Написание первой программы	3	07-26.11	Выполняют практическую работу на ПК.	Иметь навыки составления простейших компьютерных программ и работы с ними.
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (2 часа)					
12-13	Семейная	2	28.11-10.12	Изучают понятие «семейная	Уметь оценивать имеющиеся и

	экономика. Бюджет семьи			экономика». Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Составляют таблицу бюджета семьи. Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.	возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи.. Анализировать качество и потребительские свойства товара. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи.
Раздел 5. 4 Конструирование и моделирование (17 часов)					
14	Основные понятия конструирования и конструкции	1	12-17.12	Знакомятся с понятием конструкции. Называют основные характеристики конструкций.	Знать: понятие конструкции; основные характеристики конструкций.
15-16	Виды и элементы конструкций	2	19-30.12	Выполняют практическую работу на компьютере.	Иметь навыки проектирования, конструирования, моделирования.

17	Введение в CAD моделирование	1	11-14.01	Знакомятся с понятиями модели, прототипа, 3D моделирования. Рассуждают о современных информационных технологиях.	Иметь представление об актуальных и перспективных информационных технологиях, а именно технологиях прототипирования. Знать понятия модели, прототипа, 3D моделирования.
18	Знакомство с ПО Autodesk 123D Design	1	16-21.01	Знакомятся с ПО Autodesk 123D Design и выполняют простейшие задания на ПК	Знать основные принципы работы с ПО Autodesk 123D Design
19	Примитивы. Основные инструменты работы с примитивами	1	23-28.01	Выполнения базовые операции на ПК	Уметь выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования
20-21	Чертеж. Основные инструменты построения объектов по чертежу.	2	30.01-11.02	Знакомятся с понятием чертеж на ПК. Выполняют простейшие операции на ПК	Иметь навыки выполнения базовых операций редактора компьютерного трехмерного проектирования.
22-23	Работа с библиотекой элементов 123D Design	2	13-25.02	Работают с интернет-ресурсами.	Иметь навыки поиска информации в Интернете.
24	Основные понятия	1	27.02-04.03	Знакомятся с понятием	Иметь представление о функциях

	полигонального моделирования.			полигональное моделирование. Называют функции модели и принципы полигонального моделирования.	модели и принципах полигонального моделирования.
25	Знакомство с ПО Blender 3D	1	06-18.03	Знакомятся с ПО Blender 3D, ее функциями и особенностями.	Анализировать возможные технологические решения, определение их достоинств и недостатков в контексте заданной ситуации.
26	Основные инструменты ПО Blender 3D	1	20-24.03	Выполняют на ПК простейшие задания в ПО Blender 3D	
27	Выполнение модели в Blender 3D	1	03-08.04	Выполняют практическую работу на ПК	Иметь опыт создания модели, адекватной практической задаче; получение навыка отбора материала в соответствии с техническим решением или по заданным критериям; получение опыта проектирования и моделирования.
28	Основные понятия 3D печати. Сферы применения	1	10-15.04	Знакомятся с технологией 3D печати. Называют сферы применения 3D печати.	Знать: основные понятия 3D печати; преимущества 3D печати; сферы применения 3D печати.
29-30	Навыки рисования в 3-х измерениях	2	17-29.04	Выполняют практическую работу на ПК.	Иметь навыки разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого

					программой компьютерного трехмерного проектирования; формирование навыка в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество)
Раздел 7. Электротехника (2 + 2 часа)					
31	Электротехнические работы в жилых помещениях	1	01-06.05	Изучают представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему; влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека; правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.	Знать правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.
32	Классификация основных элементов электросхемы.	1	08-13.05	Знакомятся с простейшими электросхемами, называют их основные элементы.	Уметь читать и объяснять простейшие электросхемы.
33-34	Элементы ввода/вывода.	2	15-27.05	Выполняют простейшие задания на ПК	Иметь навыки компьютерного моделирования, проведения

	Виды элементов и принцип работы. Основы составления электрических схем				виртуального эксперимента
--	---	--	--	--	---------------------------

www.gymnasium11.com

8 класс (девушки)

Количество часов в год – 34

Количество часов в неделю - 1

Примечание: В связи с отсутствием необходимого оборудования раздел № 3 изучается теоретически, часы, предусмотренные на практические работы, переданы в разделы № 2 (4 часа) и №8 (3 часа) для подготовки проектов с использованием компьютерных технологий.

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Сроки проведения	Деятельность обучающихся на уроке	Планируемые результаты обучения
Раздел «Технология в жизни человека и общества» (2 часа)					
1-2	Технология в жизни человека и общества.	2	01-10.09	Изучают понятие современные «инновационные технологии». Устанавливают связь инновационных технологий с потребностями людей. Осуществляют поиск информации в сети Интернет и других СМИ. Характеризуют современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Рассказывают о художественной обработке материалов.	Уметь находить в сети Интернет и СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных технологий. Определять продукты труда, созданные по современным наукоёмким и инновационным технологиям.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов)					
3-4	Этапы проектной деятельности	2	12.09-24.09	Обсуждают взаимосвязь всех этапов проектной деятельности; основные и дополнительные компоненты проекта. Рассказывают о дизайне как результате серии решений, о связи инновационных технологий и дизайна.	Уметь: определять цель и задачи каждого этапа проектной деятельности; планировать проектную деятельность; обосновывать экономическую, экологическую и социальную ценность проекта. Участвовать в формировании проектной группы при коллективном выполнении проекта организовать ее работу.
5-8	Способы представления результатов проектирования	4	26.09-22.10	Обсуждают способы презентации проекта: веб-сайт, видеофильм, видеоклип, выставка, газета, коллекция, макет, бизнес-план и т.д.	Проводить презентацию проекта с использованием изобразительных средств и средств массовых коммуникаций. Использовать современные способы представления проекта в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, бизнес-плана и др.
9-10	Компьютерная презентация	2	24-29.10 07-19.11	Практическая работа	
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (9 часов)					
11-12	Технологии ремонтно-отделочных работ	2	21.11-03.12	Просмотр видеосюжетов о ремонтно-отделочных работах по обновлению и	Уметь подбирать информацию о материалах для ремонтно-отделочных работ по каталогам,

				<p>совершенствованию интерьера жилых помещений. Рассказывают о дизайнерах как профессиональном разработчике интерьера квартиры, о видах ремонтно-отделочных работ. Разрабатывают эскиз оформления стен декоративными элементами.</p>	<p>образцам, в Интернете. Разрабатывают эскиз оформления стен декоративными элементами.</p>
13-14	Малярные и обойные работы.	2	05-17.12	<p>Получают общие сведения о проведении малярных и обойных работ, о необходимом инструменте. Рассказывают о различных видах обоев, их достоинствах и недостатках. Называют правила безопасной работы при оклейке помещений обоями.</p>	<p>Уметь: организовать рабочее место; подбирать инструменты и материалы; находить информацию о материалах по каталогам, образцам, в Интернете.</p>
15	Ремонт окон и дверей.	1	19-24.12	<p>Рассказывают о видах оконных рам, дверей; о преимуществах и недостатках деревянных и пластиковых окон, об экологии жилища; о комнатных растениях; о необходимости проветривания и регулярной уборки</p>	<p>Уметь реализовывать создание благоприятных условий в жилых помещениях.</p>

				помещений.	
16	Общие сведения о системах водоснабжения и канализации.	1	26-30.12	Получают сведения о простейшем сантехническом оборудовании в доме; общие сведения о системах водоснабжения и канализации.	Знать правила безопасного труда. Уметь снимать показания счётчиков горячей и холодной воды. Изготавливать резиновые шайбы и прокладки к вентилям и кранам.
17	Технология ремонта деталей водоснабжения и канализации	1	11-14.01	Изучают устройство водоразборных кранов и вентиляей. Получают общие сведения об устранении простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.	
18-19	Проект «Ремонт квартиры (комнаты)»	2	16-28.01	Выполняют практическую работу с применением компьютерных технологий.	Уметь составлять и презентовать проект по ремонту квартиры (комнаты).
Раздел 7. Электротехника (4 ч)					
20	Источники, приёмники и проводники электрического тока	1	30.01-11.02	Называют источники, приёмники и проводники электрического тока. Получают представления об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Рассказывают	Знать правила пользования бытовыми приборами. Учитывать назначение различных осветительных электроприборов.

				<p>о путях экономии электроэнергии.</p> <p>Изучают элементы автоматики в бытовых электрических устройствах, датчиках в системе автоматического контроля. Изучают правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.</p> <p>Получают представление о профессиях, связанных с производством и обслуживанием электротехнических установок.</p>	
21	Бытовые электроприборы.	1	13-18.02	<p>Рассказывают о бытовых электроосветительных и электронагревательных приборах, их безопасной эксплуатации. Называют пути экономии электроэнергии в быту.</p> <p>Дают технические характеристики ламп накаливания, люминесцентных и светодиодных ламп.</p>	<p>Уметь пользоваться электронагревательными приборами</p> <p>Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке в квартире.</p> <p>Экономить электроэнергию в быту.</p> <p>Подбирать электрооборудование с учётом гигиенических и функциональных требований.</p> <p>Соблюдать правила безопасной</p>

				Изучают правила утилизации ламп и безопасного пользования бытовыми электроприборами. Называют профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.	эксплуатации электроприборов.
22	Автоматика и робототехника в быту. Системы «Умный дом»	1	20-25.02	Рассказывают об автоматике и робототехнике в быту, о системе «Умный дом».	Знать принципы безопасного использования робототехники в бытовых условиях.
23	Обзор современных тенденций применения робототехнических средств.	1	27.02-04.03	Рассказывают о современных тенденциях применения робототехнических средств.	Знать современные тенденции применения робототехнических средств.
Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование (11 часов)					
24-25	Основы предпринимательства	2	06-18.03	Характеризуют понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Раскрывают понятие «предпринимательство». Рассказывают об основных сферах предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция	Объяснять роль предпринимательства в рыночной экономике. Обосновывать актуальность организации конкретной предпринимательской деятельности.

				(торговля). Рассказывают о финансах, посредничестве, страховании. Характеризуют отличия физических и юридических лиц. Знакомятся с правовым обеспечением предпринимательства, его государственной поддержкой.	
26	Менеджмент и маркетинг.	1	20-24.03	Раскрывают понятия менеджмента и маркетинга а предпринимательстве. Говорят об этике и психологии предпринимательства. Обсуждают основные риски в предпринимательстве, о роли рекламы, об имидже и фирменном стиле.	Знать систему менеджмента и маркетинга. Составлять план маркетинга.
27	Сферы современного производства и их составляющие	1	03-08.04	Рассказывают о сферах современного производства, основных структурных подразделениях предприятий. Знакомятся с положениями Гражданского кодекса РФ о видах предприятий, формах собственности. Рассказывают об особенностях государственных и	Различать виды предприятий и классифицировать их по формам собственности. Иметь представление о структуре предприятия и профессиональном разделении труда.

				муниципальных унитарных предприятиях. Дают характеристику хозяйствующим товариществам и обществам.	
28	Бизнес-план. Оплата труда.	1	10-15.04	Рассказывают о порядке оформления предприятия, о бизнес-плане, способах повышения производительности труда, об оплате труда работников, о налогах и т.д. Рассказывают о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.	Иметь представление о составлении бизнес-плана; об оплате труда работников. Рассчитывать себестоимость продукта труда.
29	Пути получения профессионального образования	1	17-22.04	Знакомятся со сферами профессиональной деятельности человека: «человек - человек», «человек – техника», «человек – природа», «человек – знаковая система», «человек – художественный образ». Рассказывают о требованиях, предъявляемых работодателем, о необходимости ведения здорового образа жизни, о	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Оценивать ситуацию на рынке труда по региону. Искать информацию в различных источниках, в том числе в Интернете.

				своих планах по выбору профессии.	
30-32	Проект «Мое дело»	3	24.04-13.05	Выполняют практическую работу по открытию своего дела. Подготовка презентации проекта.	Иметь навыки проектной деятельности.
33-34	Презентация проектов	2	15-27.05	Презентация проекта и его защита.	Уметь презентовать и защищать свой проект.

8 класс (юноши)

Количество часов в год – 34

Количество часов в неделю - 1

Примечание: В связи с отсутствием необходимого оборудования раздел № 3 изучается теоретически, часы, предусмотренные на практические работы, переданы в разделы № 2 (2 часа) и №8 (3 часа) для подготовки проектов с использованием компьютерных технологий.

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Сроки проведения	Деятельность обучающихся на уроке	Планируемые результаты обучения
Раздел «Технология в жизни человека и общества» (2 часа)					
1-2	Технология в жизни человека и общества.	2	01-10.09	Изучают понятие современные «инновационные технологии». Устанавливают связь инновационных технологий с потребностями людей. Осуществляют поиск информации в сети Интернет и других СМИ. Характеризуют современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Рассказывают о художественной обработке материалов.	Уметь находить в сети Интернет и СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных технологий. Определять продукты труда, созданные по современным наукоёмким и инновационным технологиям.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 часа)					
3-4	Этапы проектной деятельности	2	12.09-24.09	Обсуждают взаимосвязь всех этапов проектной деятельности; основные и дополнительные компоненты проекта. Рассказывают о дизайне как результате серии решений, о связи инновационных технологий и дизайна.	Уметь: определять цель и задачи каждого этапа проектной деятельности; планировать проектную деятельность; обосновывать экономическую, экологическую и социальную ценность проекта. Участвовать в формировании проектной группы при коллективном выполнении проекта организовать ее работу.
5-6	Способы представления результатов проектирования	2	26.09-08.10	Обсуждают способы презентации проекта: веб-сайт, видеофильм, видеоклип, выставка, газета, коллекция, макет, бизнес-план и т.д.	Проводить презентацию проекта с использованием изобразительных средств и средств массовых коммуникаций. Использовать современные способы представления проекта в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, бизнес-плана и др.
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (6 часов)					
7	Технологии ремонтно-отделочных работ	1	10-15.10	Просмотр видеосюжетов о ремонтно-отделочных работах по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений.	Уметь подбирать информацию о материалах для ремонтно-отделочных работ по каталогам, образцам, в Интернете. Разрабатывать эскиз оформления

				Рассказывают о дизайнере как профессиональном разработчике интерьера квартиры, о видах ремонтно-отделочных работ. Разрабатывают эскиз оформления стен декоративными элементами.	стен декоративными элементами.
8	Малярные и обойные работы.	1	17-22.10	Получают общие сведения о проведении малярных и обойных работ, о необходимом инструменте. Рассказывают о различных видах обоев, их достоинствах и недостатках. Называют правила безопасной работы при оклейке помещений обоями.	Уметь: организовать рабочее место; подбирать инструменты и материалы; находить информацию о материалах по каталогам, образцам, в Интернете.
9	Ремонт окон и дверей.	1	24-29.10	Рассказывают о видах оконных рам, дверей; о преимуществах и недостатках деревянных и пластиковых окон, об экологии жилища; о комнатных растениях; о необходимости проветривания и регулярной уборки помещений.	Уметь реализовывать создание благоприятных условий в жилых помещениях.
10	Общие сведения о	1	07-12.11	Получают сведения о	Знать правила безопасного труда.

	системах водоснабжения и канализации.			простейшем сантехническом оборудовании в доме; общие сведения о системах водоснабжения и канализации.	Уметь снимать показания счётчиков горячей и холодной воды. Изготавливать резиновые шайбы и прокладки к вентилям и кранам.
11	Технология ремонта деталей водоснабжения и канализации	1	14-19.11	Изучают устройство водоразборных кранов и вентиляей. Получают общие сведения об устранении простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.	Знать правила безопасного труда. Уметь снимать показания счётчиков горячей и холодной воды. Изготавливать резиновые шайбы и прокладки к вентилям и кранам.
12	Проект «Ремонт квартиры»	1	21-26.11	Выполняют практическую работу с применением компьютерных технологий.	Уметь составлять и презентовать проект по ремонту квартиры (комнаты).
Раздел 5.4 Конструирование и моделирование (10 часов)					
13	Основные понятия конструирования и конструкции	1	28.11-03.12	Знакомятся с понятием конструкции. Называют основные характеристики конструкций.	Знать: понятие конструкции; основные характеристики конструкций.
14	Виды и элементы конструкций	1	05-10.12	Выполняют практическую работу на компьютере.	Иметь навыки проектирования, конструирования, моделирования.
15	Введение в CAD моделирование	1	12-17.12	Знакомятся с понятиями модели, прототипа, 3D	Иметь представление об актуальных и перспективных

				моделирования. Рассуждают о современных информационных технологиях.	информационных технологиях, а именно технологиях прототипирования. Знать понятия модели, прототипа, 3D моделирования.
16	Знакомство с ПО Autodesk 123D Design	1	19-24.12	Знакомятся с ПО Autodesk 123D Design и выполняют простейшие задания на ПК	Знать основные принципы работы с ПО Autodesk 123D Design
17	Примитивы. Основные инструменты работы с примитивами	1	26-30.12	Выполнения базовые операции на ПК	Уметь выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования
18	Чертеж. Основные инструменты построения объектов по чертежу.	1	11-22.01	Знакомятся с понятием чертеж на ПК. Выполняют простейшие операции на ПК	Иметь навыки выполнения базовых операций редактора компьютерного трехмерного проектирования.
19	Работа с библиотекой элементов 123D Design	1	24-28.01	Работают с интернет-ресурсами.	Иметь навыки поиска информации в Интернете.
20	Основные понятия полигонального моделирования.	1	30.01-04.02	Знакомятся с понятием полигональное моделирование. Называют функции модели и принципы	Иметь представление о функциях модели и принципах полигонального моделирования.

				полигонального моделирования.	
21	Знакомство с ПО Blender 3D. Основные инструменты ПО Blender 3D	1	06-11.02	Знакомятся с ПО Blender 3D, ее функциями и особенностями. Выполняют на ПК простейшие задания в ПО Blender 3D	Анализировать возможные технологические решения, определение их достоинств и недостатков в контексте заданной ситуации.
22	Основные понятия 3D печати. Сферы применения. Навыки рисования в 3-х измерениях	1	13-18.02	Знакомятся с технологией 3D печати. Называют сферы применения 3D печати. Выполняют практическую работу на ПК.	Знать: основные понятия 3D печати; преимущества 3D печати; сферы применения 3D печати.
Раздел 7. Электротехника (4 ч)					
23	Источники, приёмники и проводники электрического тока	1	20-25.02	Называют источники, приёмники и проводники электрического тока. Получают представления об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Рассказывают о путях экономии электроэнергии. Изучают элементы автоматики в бытовых электрических устройствах, датчиках в	Знать правила пользования бытовыми приборами. Учитывать назначение различных осветительных электроприборов.

				<p>системе автоматического контроля. Изучают правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Получают представление о профессиях, связанных с производством и обслуживанием электротехнических установок.</p>	
24	Бытовые электроприборы.	1	27.02-04.03	<p>Рассказывают о бытовых электроосветительных и электронагревательных приборах, их безопасной эксплуатации. Называют пути экономии электроэнергии в быту. Дают технические характеристики ламп накаливания, люминесцентных и светодиодных ламп. Изучают правила утилизации ламп и безопасного пользования бытовыми электроприборами. Называют профессии, связанные с</p>	<p>Уметь пользоваться электронагревательными приборами. Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке в квартире. Экономить электроэнергию в быту. Подбирать электрооборудование с учётом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроприборов.</p>

				обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.	
25	Автоматика и робототехника в быту. Системы «Умный дом»	1	06-11.03	Рассказывают о понятии робототехника и сферах применения роботов как в промышленности, военной сфере, так и в быту.	Иметь представление о системах автоматического управления; назначении программирования работы электро-механических устройств.
26	Обзор современных тенденций применения робототехнических средств.	1	13-18.03	Выступают с мини-докладами по теме урока.	Уметь применять компьютерную презентацию при подготовке сообщений и докладов на заданную тему.
Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование (8 часов)					
27	Основы предпринимательства	1	20-24.03	Характеризуют понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Раскрывают понятие «предпринимательство». Рассказывают об основных сферах предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля). Рассказывают о финансах, посредничестве,	Объяснять роль предпринимательства в рыночной экономике. Обосновывать актуальность организации конкретной предпринимательской деятельности.

				страховании. Характеризуют отличия физических и юридических лиц. Знакомятся с правовым обеспечением предпринимательства, его государственной поддержкой.	
28	Менеджмент и маркетинг.	1	03-08.04	Раскрывают понятия менеджмента и маркетинга а предпринимательстве. Говорят об этике и психологии предпринимательства. Обсуждают основные риски в предпринимательстве, о роли рекламы, об имидже и фирменном стиле.	Знать систему менеджмента и маркетинга. Составлять план маркетинга.
29	Сферы современного производства и их составляющие	1	10-15.04	Рассказывают о сферах современного производства, основных структурных подразделениях предприятий. Знакомятся с положениями Гражданского кодекса РФ о видах предприятий, формами собственности. Рассказывают об особенностях государственных и муниципальных унитарных предприятиях. Дают	Различать виды предприятий и классифицировать их по формам собственности. Иметь представление о структуре предприятия и профессиональном разделении труда.

				характеристику хозяйствующим товариществам и обществам.	
30	Бизнес-план. Оплата труда.	1	17-22.04	Рассказывают о порядке оформления предприятия, о бизнес-плане, способах повышения производительности труда, об оплате труда работников, о налогах и т.д. Рассказывают о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.	Иметь представление о составлении бизнес-плана; об оплате труда работников. Рассчитывать себестоимость продукта труда.
31	Пути получения профессионального образования	1	24-29.04	Знакомятся со сферами профессиональной деятельности человека: «человек - человек», «человек – техника», «человек – природа», «человек – знаковая система», «человек – художественный образ». Рассказывают о требованиях, предъявляемых работодателем, о необходимости ведения здорового образа жизни, о своих планах по выбору профессии.	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Оценивать ситуацию на рынке труда по региону. Искать информацию в различных источниках, в том числе в Интернете.

32-33	Проект «Мое дело»	2	01-20.05	Выполняют практическую работу по открытию своего дела. Подготовка презентации проекта.	Иметь навыки проектной деятельности.
34	Презентация проектов	1	22-27.05	Презентация проекта и его защита.	Уметь презентовать и защищать свой проект.

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебно-методическое материально-техническое обеспечение образовательного процесса по учебному предмету осуществляется в соответствии с содержанием Паспорта учебного кабинета МБОУ гимназии № 11 г.о. Самара, составленного согласно Требованиям к оснащению образовательного процесса в основной школе. Паспорт учебного кабинета находится в папке «Паспорта учебных кабинетов и помещений» и доступен для работы в локальной информации сети Гимназии.

8. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология» (направление «Технологии ведения дома»)

Раздел. Технология в жизни человека и общества

Ученик научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятие «технология»;

формулировать цели и задачи технологии;

приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;

выявлять влияние технологии на естественный мир.

Ученик получит возможность научиться:

выявлять потребности людей и способы их удовлетворения;

различать строительные, транспортные, коммуникативные, информационные и другие технологии;

выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и житейских задач;

приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора оптимальных технологий изготовления изделий и оказания услуг, удовлетворяющих потребности человека, на основании рационального использования всех видов ресурсов.

Раздел. Создание изделий из текстильных материалов. Конструирование и модулирование.

Ученик научится:

определять назначение и особенности различных швейных изделий;

различать основные стили в одежде и современные направления моды;

различать виды традиционных народных промыслов;

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;

снимать мерки с фигуры человека;

строить чертежи простых поясных и плечевых изделий;

выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
проводить примерку изделия;
изучать устройство современной бытовой швейной машины и с электрическим приводом;
приготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх;
выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание;
выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;
конструировать и модулировать с использованием современных компьютерных программ;
осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Ученик получит возможность научиться:

Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения;
Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину;
Проводить анализ прочности окраски тканей;
Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды;
Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и

приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;

реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;

использовать различные виды оборудования современной кухни;

выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;

составлять меню завтрака, обеда, ужина;

выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты;

оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Ученик получит возможность научиться:

анализировать «пищевую пирамиду»;

повышать качество приготовленных продуктов;

сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;

консервировать и заготавливать продукты впрок в домашних условиях;

готовить национальные блюда;

составлять индивидуальный режим питания;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества блюд, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;

консервирования и заготовки продуктов в домашних условиях;

соблюдения правил этикета за столом;

приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;

выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;

сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Ученик научится:

выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;

использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;

применять бытовые санитарно-гигиенические средства;

понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условия стирки, глажения и химической чистки;

осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ;

проводить простейшие санитарно-технические работы по устранению протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

соблюдать правила пользования современной бытовой техникой»

анализировать бюджет семьи, рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи.

Ученик получит возможность научиться:

давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;

выбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;

планировать примерные затраты на проведение ремонтно-отделочных работ и ремонт санитарно-технических устройств;

определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Раздел «Художественные ремесла»

Ученик научится:

определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;

выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов;

выполнять образцы узоров;
подбирать пряжу для вязания разных изделий;
изготавливать образцы вязаных изделий;
выполнять традиционную и современную вышивку;
использовать компьютер и материалы сети Интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

вышивать пасмой, шнуром, бисером, бусинками, стеклярусом;
выполнять аппликации;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий; использования лоскутов ткани для создания изделий (лоскутная техника).

Раздел «Электротехника»

Ученик научится:

различать источники, проводники и приемники (потребители) электроэнергии;
пользоваться бытовыми электроприборами;
определять преимущества и недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп;
выявлять пути экономии электричества в быту;
пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;

выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
читать электрические схемы;
применять современную автоматику и робототехнику в быту.

Ученик получит возможность научиться:

определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах);
различать источники тока: гальванические элементы, генератор постоянного тока;
оценивать качество сборки, надежность изделия, удобство его использования;
составлять технологические карты для выполнения работы;
осуществлять монтаж соединительных установочных проводов;
представлять элементарную базу радиоэлектроники, телеграфную, телефонную, радио- и оптическую связь;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для учета расхода и экономии электрической энергии; экологического применения электроприборов; экономии электрической энергии в быту; оценки эксплуатационных параметров электроприборов; соблюдения правил безопасной эксплуатации электроустановок.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование»

Ученик научится:

обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике;
проводить оценку риска;
оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям;

искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования; находить информацию о путях трудоустройства.

Ученик получит возможность научиться:

исследовать деятельность предприятия;

анализировать структуру профессионального разделения труда;

понимать факторы, влияющие на оплату труда;

учитывать необходимость требований качества личности при выборе профессии;

составлять собственное резюме для трудоустройства;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

В результате обучения по курсу «Технология» с использованием метода проектов дополнительно к основным требованиям учащиеся *получат возможность научиться:*

определять потребности людей;

выявлять, какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определенную потребность;

планировать и реализовывать творческий проект;

кратко формулировать задачу своей деятельности;

отбирать и использовать информацию для своего проекта;

определять перечень критериев, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие;

оценивать идеи на основе выбранных критериев, наличии времени, оборудования, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;

выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделий высокого качества;

планировать изготовление изделий и изготавливать их;

определять затраты на изготовление изделия, оценивать его качество, включая влияние на окружающую среду;

испытывать изделие на практике;

анализировать недостатки произведенного изделия и определять трудности, возникшие при проектировании и изготовлении изделия;

формулировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;

определять перечень профессий. Необходимых для промышленного изготовления конкретного изделия;

использовать элементы маркетинга для продвижения своего товара, разрабатывать рекламу своего изделия.