

Название предметной области: технология

Название учебного предмета: технология

Пояснительная записка

Целями реализации программы является достижение учащимися результатов изучения технологии в соответствии с требованиями, утвержденными Федеральным Государственным образовательным стандартом основного общего образования, освоение межпредметных понятий, ключевых компетенций в области технологии, универсальных учебных действий, обеспечивающих успешное изучение технологии на уровне основного общего образования, создание условий для достижения личностных результатов.

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

Задачи реализации программы учебного предмета:

- 1) обеспечение в процессе изучения технологии условий для достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования всеми учащимися, в том числе учащимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами;
- 2) создание в процессе изучения технологии условий для развития личности, способностей, удовлетворения познавательных интересов, самореализации учащихся, в том числе одаренных;
- 3) создание в процессе изучения технологии условий для формирования ценностей учащихся и сознательного выбора будущей профессиональной деятельности;
- 4) создание в процессе изучения технологии условий для формирования у учащихся опыта разнообразной учебной деятельности;
- 5) создание в процессе изучения технологии условий для формирования у учащихся навыков здорового и безопасного для человека и окружающей его среды образа жизни;
- 6) знакомство учащихся с методами научного познания и методами исследования объектов и явлений природы;
- 7) формирование у учащихся умений выполнять опыты, лабораторные работы и экспериментальные исследования с использованием измерительных приборов, широко применяемых в практической жизни;
- 8) овладение учащимися такими общенаучными понятиями, как, эмпирически установленный факт, проблема, гипотеза, теоретический вывод, результат экспериментальной проверки;
- 9) понимание учащимися отличий научных данных от непроверенной информации, ценности науки для удовлетворения бытовых, производственных и культурных потребностей человека;
- 10) формирование коммуникативных ценностей, способствующих правильному использованию технологической терминологии и символики, потребности вести диалог, аргументировано выражать свою точку зрения.

Общая характеристика учебного предмета

Основными разделами программы по технологии являются:

Раздел 1. Кулинария

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов.

Раздел 3. Художественные ремёсла.

Раздел 4. Оформление интерьера.

Раздел 5. Технология ведения дома

Раздел 6. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.

Раздел 7. Электротехника.

Раздел 8. Современное производство и профессиональное самоопределение.

Раздел 9. Технология исследовательской и опытнической деятельности

Формы организации учебной деятельности:

Методы организации учебной деятельности:

1. По источнику получения знаний:

словесные (лекция, беседа, рассказ и т.п.);

практические (упражнения, практические работы и лабораторные опыты);

наглядные (иллюстрирование, демонстрация).

2. По уровню активности познавательной деятельности:
объяснительно-иллюстративный;
программированный;
эвристический;
проблемный;
модельный;
исследовательский.
3. По функциям:
методы устного изложения знаний учителем и активации познавательной деятельности учащихся (объяснение учителя, рассказ, лекция, иллюстрирование);
методы закрепления изучаемого материала (беседа, работа с учебником, тест);
методы самостоятельной работы по осмыслению и усвоению нового материала;
методы учебной работы по применению знаний на практике и выработке умений и навыков;
методы проверки и оценки знаний, умений навыков (химический диктант, зачет, практическая работа, контрольная работа).
4. Методы интенсивного обучения:
проектная деятельность как активизация самостоятельной творческой деятельности учащихся;
метод проблемного обучения для формирования знаний-убеждений в результате разрешения последовательно создаваемых в учебных целях проблемных ситуаций;
метод критического мышления для развития способности принимать решения на основе анализа информации, определения причин возникновения проблем, взвешивания альтернативных суждений;
метод интерактивной проверки знаний и умений;
метод самооценки с использованием оценочных листов.

Описание связи с другими учебными предметами

Изучение предмета «Технология» в части формирования у учащихся научного мировоззрения, освоения общенаучных методов познания, освоения практического применения научных знаний, обеспечение проектной деятельности, реализация преимущественности основаны на межпредметных связях с предметами «Физика», «Биология», «Экология», «География» и «Математика», что формирует компетенции, необходимые для продолжения образования в области естественных наук.

Перечисленные науки дают для технологии следующие понятия:

Математика и геометрия: Проведение расчётных и графических операций. Функциональные и стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда. Изучение данных тем предполагает наличие математических знаний у учащихся.

Химия: Характеристика свойств конструкционных материалов

Физика: Изучение механических свойств конструкционных материалов; устройства и принципы работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий.

Экология: Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека. Экологические требования к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий)

История: Перспективы и социальные последствия развития технологии и техники, освоение технологии традиционных промыслов

Черчение и графика: Выполнять чертежи и эскизы деталей одежды, чтение чертежей, схем, оформление чертежей, выполнение графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники

Обж: Соблюдение культуры труда, организация рабочего места

Место учебного предмета в учебном плане

Количество часов на освоение предмета на уровне основного общего образования	Классы	Количество часов на период обучения	Количество часов для аттестации	
			Промежуточная	Итоговая
245	5	70	10	
	6	70	10	
	7	70	10	
	8	35	3	

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные и метапредметные результаты

Изучение технологии способствует формированию следующих **личностных результатов**:

- 1) в ценностно-ориентационной сфере – гуманизм, отношение к труду, целеустремленность, самоконтроль и самооценка;
- 2) в трудовой сфере – готовность к осознанному выбору дальнейшей образовательной траектории; осознание общественно- полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации
- 3) в познавательной (когнитивной, интеллектуальной) сфере – мотивация учения, умение управлять своей познавательной деятельностью.

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

1) познавательные

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

2) регулятивные

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- 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;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и 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;

3) коммуникативные:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учётом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

Предметные результаты

Выпускник научится:

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

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

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

планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий. Определять и исправлять дефекты швейных изделий. Выполнять художественную отделку швейных изделий. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов. Определять стили одежды и современные направления моды

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

Планировать профессиональную карьеру. Рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства. Ориентироваться в информации по трудоустройству и

продолжению образования. Оценивать свои возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

Содержание учебного предмета

Раздел 1. Кулинария

Основные методы познания: наблюдение, измерение, эксперимент. Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в *посудомоечных машинах*. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; *условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны кишечного сока и желчи в пищеварении*; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. *Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в минеральных солях и микроэлементах.*

Составление рациона здорового питания с использованием компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; *органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов*; первая помощь при пищевых отравлениях.

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

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

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

Сорта кофе и какао. Устройство для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. *Содержание влаги в продуктах. Её влияние на качество и сохранность продуктов.*

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. *Влияние экологии окружающей среды на качество овощей.* Методы определения качества овощей.

Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. *Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.*

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

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

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. *Способы определения качества молока.* Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. *Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом.* Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Виды рыб, обитающие в северных водоёмах. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. *Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.*

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копчёной, вяленой, солёной рыбы и рыбных консервов. Органолептические и *лабораторные экспресс-методы* определения качества рыбы и рыбных консервов. *Маркировка рыбных консервов и пресервов.* Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, её размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда, оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Полезные свойства оленины. Органолептические и *лабораторные экспресс-методы* определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных, рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приёмы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах.

Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зелёного лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки, блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоёного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качества готовых изделий.

Ножи, выемки для формирования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоёного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. *Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий.* Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. *Ароматизирование* песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет.

Эстетическое оформление стола. *Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры.* Правила поведения за столом. Приём гостей и правила поведения в гостях. Правила приглашения гостей.

Приглашения и поздравительные открытки.

Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Время и продолжительность визита.

Расчёт количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдения мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. *Индикаторы загрязнения окружающей среды.*

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночные стороны ткани. Виды переплетения нитей в тканях.

Свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. *Способы обнаружения химических волокон в тканях.*

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройства, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работе на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Устройство челнока универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки механизма челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Классово- социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. *Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды.* Краткая характеристика расчётно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчётные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. *Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма.* Определение количества ткани на изделие. Выбор модели изделия из журнала мод с учётом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек на ткани и расчёт количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка застёжек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обмётывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учётом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края изделия притачным поясом;
- обработка низа изделия ручным и машинным способами;

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приёмы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Раздел 3 Художественные ремёсла

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством русских умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция.

Понятие о ритмической или пластической композиции, её тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приёмы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России и коренных народов севера. Цветовые решения в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении сочетания различных цветов.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. *Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания.* Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. *Колористическое построение композиции.* Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приёмы выполнения свободной росписи.

Свободная роспись с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. *Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.* Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приёмы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Раздел 4. Оформление интерьера

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, *связь архитектуры с природой.* Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

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

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, *отвечающие национальному укладу и образу жизни коренных народов края.* Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. *Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства.* Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т.д. *Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.*

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим световым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. *Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков.* Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Раздел 5. Технология ведения дома

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. *Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.*

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. *Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.*

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. *Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера.* Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

Особенности ухода за бельем, ремонт белья. Применение универсальной швейной машины для починки швейных изделий. Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли.

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

Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви.* Влажная уборка дома.

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, *рельсовые, тросовые.* Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, *диммеры.* Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Раздел 6. Электротехника

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

Бытовая электропроводка. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. *Электроустановочные изделия.* Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Подбор бытовых

приборов по их мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о новых электрофизических методах нагрева, о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Принципы работы и использование типовых средств защиты. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. *Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов.* Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме.

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

Раздел 7. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи.

Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.

Технология совершения покупок. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. *Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, *примерная оценка доходности предприятия.* Здоровье и выбор профессии.

Раздел 8. Современное производство и профессиональное самоопределение.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. *Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда.* Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Раздел 9. Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта.

Тематическое планирование

Раздел 1. Кулинария			
5 класс			
№	Темы	Количество часов	Характеристика деятельности учащихся
1	Санитария и гигиена	2	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах
2	Физиология питания	2	Изучать основы физиологии питания. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.
3	Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки	4	Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам. Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе» Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе
4	Блюда из овощей	4	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание

			<p>овощей</p> <p>Экономно расходовать продукты</p> <p>Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.</p> <p>Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки</p> <p>Читать технологическую документацию</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте</p> <p>Готовить салат из сырых овощей</p> <p>Осваивать приёмы тепловой обработки овощей</p> <p>Готовить гарниры и блюда из варёных овощей</p> <p>Органолептически оценивать готовые блюда.</p> <p>Выполнить эскизы оформления салатов для салатниц различной формы</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p> <p>Овладение навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p>
5	Сервировка стола. Этикет	2	<p>Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола</p> <p>Подбирать столовое бельё для сервировки</p> <p>Подбирать столовую посуду и приборы</p> <p>Составлять меню</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку</p> <p>Выполнять проект «Праздничный стол»</p>
6	Заготовка продуктов	2	<p>Определять доброкачественность продуктов по внешнему виду</p> <p>Выполнять первичную механическую обработку продуктов</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки</p> <p>Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения продуктов</p>
Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов			
1	Свойства текстильных материалов	4	<p>Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям</p> <p>Исследовать свойства тканей из натуральных волокон</p> <p>Находить информацию о новых свойствах современных тканей</p> <p>Распознавать виды тканей</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани</p> <p>Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани</p>

			Оформлять результаты исследований
2	Элементы машиноведения	4	Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней Изучать устройство современной бытовой швейной машины Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку Заправлять верхнюю и нижнюю нити Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом иашины Регулировать качество строчки для различных видов тканей Заменять иглу в швейной машине Выполнять зигзагообразную строчку Овладевать безопасными приёмами труда
3	Конструирование швейных изделий	4	Анализировать особенности фигуры человека различных типов Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий Рассчитывать количество ткани на изделие
4	Моделирование швейных изделий	2	Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою
5	Технология изготовления швейных изделий	18	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом Выполнять раскладку выкроек Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий Овладевать безопасными приёмами труда

			<p>Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</p>
Раздел 3. Художественные ремёсла			
1	Декоративно-прикладное искусство	1	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев
2	Основы композиции и основы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	5	<p>Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия</p> <p>Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции</p> <p>Выполнять простые виды вышивальных швов (петельный, тамбурный, стебельчатый, крестообразный, шов «вперёд иголку», шов «назад иголку», шов «шнурок») Анализировать особенности декоративного искусства народов России.</p> <p>Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Зарисовывать композиции или панно по природным мотивам. Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.</p> <p>Изготовление образцов счетных швов, вышивка по рисованному контуру. Подбор рисунков для отделки вышивкой фартуков, скатерти, салфетки. Перевод рисунка на ткань различными способами.</p> <p>Изготовление сувениров в различных техниках вышивки.</p> <p>Посещать музей этнографии</p> <p>Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам края.</p> <p>Организовывать рабочее место</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</p>
3	Роспись ткани	2	<p>Выбирать краситель и ткань для изделия</p> <p>Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика</p> <p>Организовывать рабочее место</p> <p>Выбирать краски и кисти</p> <p>Создавать композицию с изображением пейзажа для</p>

			панно или платка в технике свободной росписи по ткани Посещать музей
Раздел 4. Оформление интерьера			
1	Интерьер кухни столовой	4	Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой
Раздел 5. Технологии исследовательской и опытно-технической деятельности			
1	Исследовательская и созидательная деятельность	10	Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Участвовать в проектах социальной направленности

Раздел 1. Кулинария			
6 класс			
1	Физиология питания	2	Изучать основы физиологии питания. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории
2	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	Определять качество молока органолептическим и лабораторными методами Готовить молочный суп или молочную кашу Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов Готовить блюда из творога Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях Рассчитывать калорийность приготовленных блюд
3	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	Определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами Определять срок годности рыбных консервов Читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов Подбирать инструменты и приспособления для

			<p>механической кулинарной обработки рыбы</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд</p> <p>Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку чешуйчатой рыбы</p> <p>Разделявать солёную рыбу</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда</p> <p>Осваивать безопасные приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинным способами</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p>
4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	4	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках</p> <p>Анализировать состав пищевых веществ в продуктах</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий</p> <p>Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий</p> <p>Определять консистенцию блюда</p>
5	Приготовление похода в походных условиях	2	<p>Рассчитывать количество и состав продуктов для похода</p> <p>Контролировать качество воды из природных источников</p> <p>Подготавливать природную воду к употреблению</p> <p>Готовить пищу в походных условиях</p> <p>Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе</p>
6	Сервировка стола. Этикет	2	<p>Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола</p> <p>Различать разные способы подачи блюд</p> <p>Подбирать столовое бельё для сервировки</p> <p>Подбирать столовую посуду и приборы</p> <p>Составлять меню</p> <p>Выполнять сервировку стола к ужину, к празднику, дню рождения и т.д.</p>

7	Заготовка продуктов	2	<p>Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.</p> <p>Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей</p> <p>Экономно расходовать продукты</p> <p>Читать технологическую документацию</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте</p> <p>Осваивать приёмы консервирования овощей</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения продуктов</p> <p>Овладение навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
---	---------------------	---	---

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

1	Свойства текстильных материалов	2	<p>Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям</p> <p>Исследовать свойства тканей из натуральных волокон</p> <p>Находить информацию о новых свойствах современных тканей</p> <p>Распознавать виды тканей</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани</p> <p>Оформлять результаты исследований</p>
2	Элементы машиноведения	2	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины</p> <p>Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей</p> <p>Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины</p> <p>Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой</p> <p>Овладевать безопасными приёмами работы</p>
3	Конструирование швейных изделий	4	<p>Анализировать особенности фигуры человека различных типов</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий</p> <p>Рассчитывать количество ткани на изделие</p> <p>Современные направления в моде</p>
4	Моделирование швейных изделий	2	<p>Находить информацию о современных направлениях моды</p> <p>Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы</p> <p>Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою</p>
5	Технология изготовления	16	<p>Выполнять образцы машинных швов</p> <p>Отрабатывать точность движений, координацию и</p>

	швейных изделий		<p>глазомер при выполнении швов</p> <p>Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою</p> <p>Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом</p> <p>Выполнять раскладку выкроек на различных тканях</p> <p>Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя</p> <p>Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий</p> <p>Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты</p> <p>Стачивать детали и выполнять отделочные работы</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда</p> <p>Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</p>
--	-----------------	--	---

Раздел 3. Художественные ремёсла

1	Декоративно-прикладное искусство	1	Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве
2	Основы композиции и основы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	<p>Выполнять симметричную и асимметричную композиции</p> <p>Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.</p> <p>Выполнять орнаменты с помощью графического редактора компьютера</p>
3	Лоскутное шитьё	6	<p>Изучать различные техники лоскутного шитья</p> <p>Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора</p> <p>Рационально использовать отходы</p> <p>Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги</p> <p>Подбирать лоскуты, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава</p> <p>Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья</p> <p>Обсуждать наиболее удачные работы</p>
4	Роспись ткани	2	<p>Выбирать краситель и ткань для изделия</p> <p>Оформлять швейные изделия в технике узелкового</p>

			<p>батика</p> <p>Организовывать рабочее место</p> <p>Выбирать краски и кисти</p> <p>Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани</p> <p>Посещать музей</p>
5	Вышивка бисером	2	<p>Выбирать материалы для изделия</p> <p>Осваивать разные приёмы работы в зависимости от вида бисера</p> <p>Осваивать различные техники выполнения работ из бисера (шитьё впрокол, шитьё вприкреп, шитьё по счёту)</p> <p>Выполнять различные виды бахромы из бисера.</p> <p>Организовывать рабочее место</p>

Раздел 4. Технология ведения дома

1	Эстетика и экология жилища	1	<p>Выполнять ежедневную (сухую), еженедельную (влажную), генеральную уборки. Находить их особенности и соблюдать правила проведения.</p> <p>Подбирать современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Подбирать оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки квартиры</p> <p>Производить влажную уборку дома.</p>
2	Уход за одеждой и обувью	3	<p>Использовать современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.</p> <p>Расшифровывать символы по уходу за швейными изделиями. Подбирать средства защиты от моли.</p> <p>Применять универсальную швейную машину для починки швейных изделий. Удалять пятна с одежды. Ремонтировать одежду декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладывать на хранение шерстяные и меховые изделия. Закладывать на летнее хранение зимней обуви.</p>

Раздел 5. Электротехника

1	Бытовые электроприборы	2	<p>Находить источники электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.</p> <p>Находить способы определения места расположения скрытой электропроводки.</p> <p>Производить сборку модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты.</p> <p>Подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению.</p> <p>Находить сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов</p>
---	------------------------	---	--

			на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Находить пути экономии электрической энергии.
Раздел 6. Технологии исследовательской и опытнической деятельности			
	Исследовательская и созидательная деятельность	10	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани

Раздел 1. Кулинария			
7 класс			
1	Физиология питания	2	Изучать основы физиологии питания. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях
2	Изделия из теста	6	Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста Выполнять механическую кулинарную обработку муки Изготавливать тесто и начинку для пельменей или вареников Готовить вареники с начинкой Готовить тесто для блинов Выпекать блины Готовить пресное слоёное тесто Выпекать кондитерские изделия из пресного слоёного теста Готовить песочное тесто Выпекать изделия из песочного теста Соблюдать безопасные приёмы труда с горячими жидкостями Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов Сервировать стол и дегустировать готовые блюда Осваивать безопасные приёмы мытья посуды и

			<p>кухонного инвентаря</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p> <p>Составлять рецептурный альбом блюд из теста</p>
3	Блюда из мяса	2	<p>Проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса</p> <p>Определять качество мяса органолептическими и лабораторными методами</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса</p> <p>Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса (варка, жарка, тушение, запекание, жарка во фритюре, копчение и др.)</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки</p> <p>Готовить натуральную рубленую массу из мяса</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять блюда из мяса</p> <p>Планировать последовательность технологических операций</p> <p>Проводить самооценку качества приготовленного блюда по картам контроля</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p> <p>Планировать время на приготовление выбранного блюда</p>
4	Десерты	2	<p>Рассчитывать количество сахара, для приготовления десертных блюд. Подбирать продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.</p> <p>Готовить желе и муссы, пудинги, шарлотки, суфле, воздушные пироги, компоты из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшать десертные блюда свежими или консервированными ягодами и фруктами. Готовить мороженое в домашних условиях. Подавать десерт к столу.</p>
5	Сервировка десертного стола	2	<p>Подбирать столовую посуду и приборы для десертного стола</p> <p>Сервировать десертный стол. Соблюдать правила этикета</p>
6	Заготовка продуктов	2	<p>Определять количество сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Использовать различные способы определения готовности блюд.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения.</p> <p>Соблюдать правила безопасной работы при консервировании</p> <p>Хранить свежие кислые плоды и ягоды с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).</p> <p>Консервировать фрукты, ягоды</p>

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

1	Свойства текстильных материалов	2	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон Находить информацию о новых свойствах современных тканей Распознавать виды тканей Определять виды переплетения нитей в ткани Оформлять результаты исследований
2	Элементы машиноведения	2	Изучать устройство современной бытовой швейной машины Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения Овладевать безопасными приёмами работы
3	Конструирование швейных изделий	6	Анализировать особенности фигуры человека различных типов Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений Строить чертёж плечевого швейного изделия и поясного (брюк) в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий Рассчитывать количество ткани на изделие Современные направления в моде
4	Моделирование швейных изделий	2	Находить информацию о современных направлениях моды Выполнять эскизную разработку модели спортивной одежды по чертежу швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов Использовать зрительные иллюзии для подчёркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры Подбирать цветовую гамму в костюме с учётом индивидуальных особенностей человека Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою

5	Технология изготовления швейных изделий	10	<p>Выполнять образцы машинных швов</p> <p>Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов</p> <p>Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою</p> <p>Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом</p> <p>Выполнять раскладку выкроек на различных тканях</p> <p>Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя</p> <p>Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты</p> <p>Стачивать детали и выполнять отделочные работы</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда</p> <p>Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</p>
Раздел 3. Художественные ремёсла			
6	Вязание крючком	10	<p>Зарисовывать современные старинные узоры и орнаменты</p> <p>Подбирать крючок и нитки для вязания</p> <p>Вязать образцы крючком</p>
7	Макраме	6	<p>Выбирать инструменты и материалы для плетения</p> <p>Осваивать разные приёмы работы в зависимости от вида ниток</p> <p>Рассчитывать длину ниток.</p> <p>Осваивать различные техники плетения</p> <p>Осваивать основные узлы и узоры плетения (плоский узел, узор «хамелеон», узор «паутинка», узор «шахматка», горизонтальный репсовый узел, бриды</p> <p>Организовывать рабочее место</p>
Раздел 4. Оформление интерьера			
1	Интерьер жилого дома	2	<p>Выполнять эскиз планировки детской комнаты</p> <p>Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учётом применения энергосберегающих технологий</p> <p>Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности её использования в интерьере</p> <p>Подбирать современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности,</p>

			<p>состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.</p> <p>Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты.</p> <p>Способы оформления интерьера. Использовать в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.</p> <p>Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты</p>
2	Комнатные растения в интерьере	2	<p>Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере</p> <p>Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями</p>

Раздел 5. Электротехника

1	Бытовые электроприборы	2	<p>Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость её экономии</p> <p>Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов. Определять достоинства, недостатки и особенности эксплуатации ламп накаливания и люминисцентных ламп дневного света,</p> <p>Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.</p> <p>Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике.</p> <p>Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.</p> <p>Подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению. Производить замену гальванических элементов питания. Изучать зависимость направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.</p> <p>Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов</p>
---	------------------------	---	---

Раздел 6. Технологии исследовательской и опытнической деятельности

1	Исследовательская и созидательная деятельность	10	<p>Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформлять интерьер декоративными растениями.</p> <p>Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождения, Масленица и др.) Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников.</p>
---	--	----	--

Раздел 1. Кулинария

8 класс

1	Блюда из птицы	2	<p>Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки птицы</p> <p>Планировать последовательность технологических</p>
---	----------------	---	---

			<p>операций</p> <p>Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Оформлять готовое блюдо из птицы и подавать его к столу</p> <p>Сервировать стол к обеду</p> <p>Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p>
2	Заправочные супы	1	<p>Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа</p> <p>Определять качество продуктов для приготовления супа</p> <p>Готовить бульон для заправочного супа</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов</p> <p>Готовить и оформлять заправочный суп</p> <p>Определять консистенцию супа</p> <p>Соблюдать безопасные приёмы труда с горячими жидкостями</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда</p> <p>Осваивать безопасные приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p>
3	Сервировка стола Этикет	2	<p>Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола</p> <p>Подбирать столовое бельё для сервировки</p> <p>Подбирать столовую посуду и приборы</p> <p>Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола</p> <p>Составлять меню</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину</p> <p>Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам)</p> <p>Овладевать навыками эстетического оформления стола</p> <p>Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>
4	Заготовка продуктов	1	<p>Изучать способы консервирования фруктов и ягод.</p> <p>Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах.</p> <p>Условия и сроки хранения компотов.</p>

			Выполнять первичную обработку фруктов и ягод для компота. Подготавливать банки и крышки для консервирования. Готовить сахарный сироп. Бланширование фруктов перед консервированием. Выполнять стерилизацию и укупорку банок с компотом
Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов			
1	Свойства текстильных материалов	2	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон Находить информацию о новых свойствах современных тканей Распознавать виды тканей Определять виды переплетения нитей в ткани Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей Оформлять результаты исследований
2	Конструирование швейных изделий	3	Анализировать особенности фигуры человека различных типов Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учётом своих мерок и особенностей фигуры Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)
3	Моделирование швейных изделий	1	Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов Находить информацию о современных направлениях моды Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды Подбирать цветовую гамму в костюме с учётом индивидуальных особенностей человека Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы
4	Технология изготовления швейных изделий	4	Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий Овладевать безопасными приёмами труда Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую

			<p>обработку изделия</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</p>
Раздел 3. Художественные ремёсла			
1	Вязание на спицах	6	<p>Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов для платьев</p> <p>Подбирать спицы и нитки для вязания</p> <p>Вязать образцы и изделия на спицах</p>
Раздел 4. Оформление интерьера			
1	Интерьер жилого дома	1	<p>Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома</p> <p>Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учётом применения энергосберегающих технологий</p> <p>Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности её использования в интерьере</p>
Раздел 5. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов			
1	Бюджет семьи	3	<p>Рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Изучать цены на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.</p> <p>Анализировать потребительские качества товаров и услуг. Права потребителя и их защита.</p> <p>Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценивать возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбирать возможный объект или услугу для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.</p>
Раздел 6. Технологии ведения дома			
1	Ремонт помещений	1	<p>Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбирать инструменты для ремонтно-отделочных работ.</p> <p>Подготавливать поверхность стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.</p> <p>Соблюдать правила безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ.</p> <p>Применять индивидуальные средства защиты и гигиены. Подбирать экологически безопасные материалы и технологии выполнения ремонтно-отделочных работ.</p> <p>Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.</p> <p>Выполнять эскиз жилой комнаты (гостиной,</p>

			спальни). Подбирать строительно-отделочные материалы по каталогам. Определять гармоничное соответствие вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбирать обои, краски, элементы декоративных украшений интерьера по каталогам. Выполнять эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.
2	Санитарно-технические работы	1	Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Изучать устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Изучать способы ремонта. Соблюдать правила предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.
Раздел 7. Электротехника			
1	Электротехнические устройства	2	Изучать принципы работы и использование типовых средств защиты. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключать бытовые приемники и счетчики электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики. Изучать влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость её экономии Определять расход и стоимость электрической энергии.
Раздел 8. Современное производство и профессиональное самоопределение			
1	Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера	2	Анализировать типовые структуры предприятия и профессионального деления работников Знакомиться с технологической культурой современного производства Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями Находить информацию о возможностях получения профессионального образования Посещать предприятия лёгкой промышленности
Раздел 9. Технологии исследовательской и опытнической деятельности			
1	Исследовательская и созидательная	3	Создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Изготавливать сувенир

	деятельность		или декоративное панно в технике ручного ткачества. Участвовать в проектах социальной направленности.
--	--------------	--	---

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

№	Название	Авторы	Классы	Наличие электронного пособия
Учебники				
1	Технология. Обслуживающий труд	Кожина О.А.	5	www.drofa.ru
2	Технология. Обслуживающий труд	Кожина О.А.	6	www.drofa.ru
3	Технология. Обслуживающий труд	Кожина О.А.	7	www.drofa.ru
4	Технология.	Кожина О.А.	8	www.drofa.ru
Учебно-методические пособия				
1	Рабочая тетрадь Технологии ведения дома	Синица Н.В.	5	
2.	Рабочая тетрадь Технология	Симоненко В.Д.	6	
3	Рабочая тетрадь Технология. Обслуживающий труд	Синица Н.В.	7	
4	Рабочая тетрадь Технология	Каневец О.Ф.	5-7	

Материально-техническое обеспечение

№	Наименование учебного оборудования	Классы
Учебное оборудование		
1	Натуральные объекты (коллекции натуральных и искусственных волокон, тканей), плакаты	5-8
2	Набор инструментов, приспособлений и материалов для декоративно-прикладного творчества (ножницы, иглы, крючки, спицы, шпульки, булавки, нитки, ткань, сантиметровые ленты, пяльца, доска гладильная)	5-8
3	Лабораторное оборудование (лупы)	5-8

4	Учебно-практическое оборудование (швейные машины, утюг, ткацкий станок)	5-8
5	Учебно-практическое оборудование для уроков «Кулинарии» (электрические плиты, холодильник)	5-8
6	Набор инструментов, приспособлений для уроков «Кулинарии» (тарелки, блюда, кружки, ложки, вилки, кастрюли, сковороды, тёрки, ножи, миски, разделочные доски, скалки, половники, сито)	5-8
Компьютерная техника и интерактивное оборудование		
1	Компьютер	5-8
2	Мультимедиапроектор	5-8

Основные электронные образовательные ресурсы, применяемые в изучении технологии

№	Наименование учебного оборудования	Авторы	Классы
Электронные образовательные ресурсы			
1	CD – Мультимедийные уроки по технологии	Сборник составлен по программе Симоненко В.Д.	5-7
2	CD-ROM «Технология. Технический и обслуживающий труд» (девочки 5-9 классы)	Издательская фирма «Сентябрь», 2009г.	5-9
Свободные образовательные интернет-ресурсы			
1	http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=shool		5-8
2	http://www.rukodelie.ru/ (вязание крючком)		7
3	www.urokicd.ru		5-8
4	http://cd.direktor.ru		5-8
5	vSCHOOL.ru (тесты)		5-8