

**ПРИЛОЖЕНИЕ
К ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ МБОУ ЛИЦЕЙ № 2**

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Технология»
5-8 класс**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРЕДМЕТА, КУРСА ТЕХНОЛОГИЯ

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

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- 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 учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учётом 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 учётом 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;
- расчёт себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом 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 учётом 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 учётом 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 учётом 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

5 класс.

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества.

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 общество 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.

Тема 2.1 . Основные компоненты проекта.

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологических решений в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются.

Краткая формулировка задач. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.

Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Планирование и изготовление изделия. Разработка простейших технологических карт. Изготовление изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта.

Тема 2.2. Этапы проектной деятельности.

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 выполнение качественного продукта.

Тема 2.3. Способы предоставления результата выполнение проекта.

Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ, рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ. Устные сообщения школьников. Приглашение учителей из других школ. Демонстрации реальных изделий, изготовленных обучающимися.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства.

Тема 3.1. Технология ухода за жилым помещением, одеждой и обувью.

Предоставление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глажения и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний. Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях. Интерьер кухни. Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Тема 3.2. Этика и экология жилища.

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима. Освещение жилых помещений. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение.

Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении.

Раздел 4. Кулинария.

Тема 4.1. Интерьер кухни.

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

Тема 4.2. Физиология и гигиена питания.

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества. Способы хранения продуктов питания.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Тема 4.3. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд.

Выбор меню воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых продуктов и условия их хранения.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц.

Салаты. Понятие о пищевых ценностях овощей. Санитарно - гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Влияние способа обработки на пищевую ценность продукта.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования предъявляемые к горячим напиткам. Оказание первой помощи при ожогах. Сервировка стола. Соблюдение правил этикета за столом.

Раздел 5. Свойства изделий из текстильных материалов.

Тема 5.1. Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Способы их получения. Виды тканей и их свойства. 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 и волокон растительного происхождения. Ручные стежки и строчки при работе с тканями. Профессии оператор текстильного производства и ткач.

Тема 5.2. Графика, черчение.

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.

Тема 5.3. Швейная машина.

Швейные машины с ручным и электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой нитки. Приёмы работы на швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий.

Понятие о чертеже и выкройки швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника,

фартука – сарафана. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейного изделия.

Раздел 6. Художественные ремёсла.

Декоративно – прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Способы украшения одежды. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно – прикладных изделий.

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

Раздел 7. Электротехника.

Тема 7. 1. Бытовые электроприборы.

Электроосветительные и электронагревательных приборов их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания. Электробытовые приборы. Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ – печах и о правилах их эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

6 класс

1. Технологии в жизни человека и общества.

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.

2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.

2.1. Основные компоненты проекта. 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.

2.2. Этапы проектной деятельности. Поисковый, конструкторский, технологический, заключительный этапы проекта.

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

3. Технология домашнего хозяйства.

3.1. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью.

Теоретические сведения Первоначальные сведения 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.

5.2. Эстетика и экология жилища.

Теоретические сведения. Стилиевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.

Варианты объектов труда. Макет окна. Кабинет технологии. Бытовая техника.

5.3. Санитарно-технические работы

Теоретические сведения. Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана. Виды смесителей. Устройство и принцип действия смесителя для умывальника. Материалы для изготовления его деталей. Неисправности в работе смесителя и способы их устранения. Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения. Правила безопасной работы при ремонте санитарно-технического оборудования.

Практические работы. Изучение и ремонт смесителя и вентиляционной головки.

Варианты объектов труда. Смеситель и вентиляционная головка.

Критерии оценки учебной деятельности по технологии

Результатом проверки уровня усвоения учебного материала является отметка. При оценке знаний учащихся предполагается обращать внимание на правильность, осознанность, логичность и доказательность в изложении материала, точность использования терминологии, самостоятельность ответа. Оценка знаний предполагает учет индивидуальных особенностей учащихся, дифференцированный подход к организации работы в классе.

Создание изделий из текстильных материалов.

2.1. Швейные материалы

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения волокнистого состава тканей из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения. Прокладочные материалы. Способы их соединения с тканью. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры. Выбор материалов для изготовления юбки с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

Практические работы. Определение сырьевого состава материалов и изучения их свойств. Выбор материалов и фурнитуры для проектного изделия.

Варианты объектов труда. Образцы шерстяных и шелковых тканей, прокладочных материалов, фурнитуры.

2.2. Бытовая швейная машина

Теоретические сведения. Регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Причины возникновения и способы устранения дефектов машинной строчки. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной.

Практические работы. Регулировка качества машинной строчки. Установка машинной иглы. Подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани.

Очистка швейной машиной.

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина. Машинная игла. Образцы машинной строчки.

2.3. Конструирование и моделирование.

Теоретические сведения. Понятия «одежда», «проектирование», «конструирование». Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежей конической, клиньевой и прямой юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

Практические работы. Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертежи и выкройки конической, клиньевой и прямой юбок.

2.4. Раскройные работы.

Теоретические сведения. Способы раскладки выкроек плечевого изделия из ткани в зависимости от модели и ширины ткани Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Состав деятельности по раскрою швейного изделия.

Практические работы. Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Выкраивание проектного изделия.

Варианты объектов труда. Ткань. Выкройки. Клеевой прокладочный материал.

2.5. Технология швейных работ.

Теоретические сведения. Технология выполнения швейных операций: притачивание деталей, застрачивание шва, складок, вытачек, настрачивание шва, подшивание детали.

Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: сутюживание деталей, отпаривание швейного изделия.

Технология выполнения выточек, складок, застежки тесьмой-молния, верхнего края юбки притачным поясом.

Типовая последовательность изготовления юбки с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия.

Практические работы. Изготовление. Образцов машинных швов. Выполнение ВТО. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия.

Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательной формы изделию, Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда Образцы машинных швов. узлов и деталей швейного изделия.

2.6. Декоративно-прикладное творчество

Теоретические сведения. История вязания на спицах Материалы и инструменты для вязания. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе. Подбор пряжи в зависимости от требований к изделию. Приемы вязания спицами. Убавление и прибавление петель.

Народная вышивка счетным швом. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Подготовка к вышивке. Приемы выполнения счетных швов.

Использование компьютера в вышивке. Изготовление схем для вышивки по авторскому замыслу и с помощью П Э В М.

Технологическая последовательность создания декоративного вязания или оформленного вышивкой.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия.

Практические работы. Освоение приемов вязания на спицах и/или вышивки счетными швами. Изготовление схем для вязания и вышивки по авторским рисункам вручную и/или с помощью ПЭВМ. Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную и/или с помощью ПЭВМ либо выбор модели из банка идей. Изготовление декоративного изделия. Окончательная обработка изделия.

Варианты объектов труда Образцы вязок. Образцы счетной вышивки. Вязаные на спицах изделия: шарф, носки, варежки, салфетка, прихватка, подкладка под горячее. Вышитые панно, полотенце, наволочка, салфетка, скатерть.

3. Кулинария

3.1. Культура питания

Теоретические сведения. Понятия «минеральные вещества», «макроэлементы» и «микроэлементы» их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах.

Практические работы Составление меню, удовлетворяющего суточную потребность организма в минеральных веществах.

Варианты объектов труда. Меню.

3.2. Технология приготовления блюд

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых используется в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Критерии определения качества молочных продуктов. Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация, стерилизация) Приготовление топленого молока. Приготовление молока из сухого и сгущенного молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Требования к качеству готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Шифр на консервных банках. Краткая характеристика мяса живой, охлажденной, мороженой и соленой рыбы. Правила оттаивания мороженой рыбы. Последовательность механической (первичной) обработки рыбы. Способы разделки рыбы в зависимости от ее размеров. Разделка соленой рыбы. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Правила безопасного пользования бытовыми электронагревательными приборами. Виды панировки, кляр. Способы тепловой обработки рыбы (отваривание, припускание, жарение, запекание). Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, зразы и рулеты). Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, мидий и др. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Соотношение в них крупы и жидкости. Запеканки, пудинги, котлеты и биточки. Технология их приготовления. Подготовка и варка фасоли, гороха, сои и чечевицы. Способы варки макаронных изделий. Количество жидкости и время варки макаронных изделий и бобовых. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения их готовности. Подача блюд к столу.

Пищевая ценность и механическая (первичная) обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Блины с припеком. Технология выпечки. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Подача изделий к столу.

Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Желирующее вещество-крахмал, его виды и свойства. Технология приготовления киселей и компотов. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод. Прохладительные напитки.

Практические работы. Приготовление блюд из молока. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из жидкого теста: блинов, блинчиков и оладий, сладких блюд. Дегустация блюд. Оценка качества.

Дегустация блюд. Оценка качества. Блюда из молока: суп молочный, каша молочная. Свежемороженая рыба. Соленая рыба. Блюда из рыбы: отварная рыба, жареная рыба. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий: каши, отварные макароны. Блюда из жидкого теста: блинов, блинчиков и оладий, сладкие блюда: кисель, компот.

3.3. Домашние заготовки

Теоретические сведения. Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к солению, мочению. Способы соления и мочения овощей и ягод. Условия и сроки хранения.

Практические работы. Подготовка к солению и мочению овощей, ягод, пряных трав.

Варианты объектов труда Ягоды, пряные травы, огурцы, помидоры, морковь, лук.

3.4. Творческое задание

Приготовление ужина

Теоретические сведения Меню ужина. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление ужина. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила приглашения и приема гостей. Освещение и оформление ужина. Прием и дарение цветов, подарков. Этика и такт во взаимоотношениях в семье.

Практические работы. Приготовление ужина. Сервировка стола. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда Меню ужина. Блюда для ужина.

7 класс

1. Технологии в жизни человека и общества

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

Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и подделочных материалов. Художественная обработка материалов.

Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных изделий.

Варианты объектов труда. Анализ изделий, выполненных обучающимися на уроках технологии. Анализ изделий массового производства.

2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.

Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчёты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на проектирование и изготовление изделий. Графика и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления и результатов исследования.

Записи ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

Варианты объектов труда. Определение потребностей; проведение опроса; дизайн-анализ изделия; краткая формулировка задачи проекта; определение потребностей рынка в конкретной продукции; способы презентации проекта.

3. Технология домашнего хозяйства.

3.1. Семейная экономика

Теоретические сведения Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификации.

Понятие «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.

Понятие «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Виды доходов и расходов.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

Практические работы Определение видов расходов семьи. Составления перечня товаров и услуг-источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных качеств вещей.

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

Варианты объектов труда Сертификат соответствия качества на товар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения затрат на оплату коммунальных услуг. Бухгалтерская книга расходов школьника.

4. Кулинария.

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

Закуски. Физиологическое назначение холодных закусок, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Механическая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов.

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

Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов, вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления блюд.

5. Создание изделий из текстильных материалов.

5.1. Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу.

Чертеж швейного изделия в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

5.2. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструирование юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки, брюк. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и из Интернета.

Профессия художник по костюму и текстилю.

5.3. Технология изготовления швейных изделий.

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. Технологическая последовательность изготовления юбки или брюк. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки.

Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда.

Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимися выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Варианты объектов труда. Проектирование и изготовление поясного швейного изделия. Например: юбки, брюки, шорты и др.

6. Художественные ремесла.

Вязание крючком и спицами.

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места для вязания. Расчёт количества петель для изделия.

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.

7. Электротехнические работы

4.1 Электротехнические работы

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

Практические работы Изучение элементов электрической цепи, их условного обозначения, комплектующей арматуры.

Определение по параметрам электросчетчика максимально допустимой мощности квартирной электросети. Вычисление суточного расхода электроэнергии квартиры и расчет ее стоимости.

Способы экономии электрической энергии..

Варианты объектов труда Комплектующая арматура. Электросчетчик. Электроконструктор. Электропровода. Изоляционные материалы. Электромагнит. Электроутюг. Биметаллическая

8 класс

1. Технологии в жизни человека и общества

Теоретические сведения Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и бытовых (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. Правила безопасного труда при выполнении работ.

Практические работы Анализ изделий, выполненных обучающимися на уроках технологии. Анализ изделий массового производства.

2. Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности.

Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Связь дизайна и технологии. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при использовании и др. Испытание и оценка изделия.

2.1. Способы представления результатов выполнения проекта.

Способы презентации проекта. Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, видеofilmа, видеоклипа, выставки, и др.

Практические работы. Планирование исследования по теме проекта. Техника изображения объектов.

3. Технология домашнего хозяйства.

3.1. Технология ремонтно-отделочных работ.

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

Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы и инструменты для малярных работ. Материалы и инструменты для обоевых работ. Технология обоевых работ.

Ремонт окон и дверей, их утепление в зимний период. Пластиковые окна.

Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями, при ремонте окон и дверей.

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

3.2. Технологии ремонта деталей систем водоснабжения и канализации.

Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализация в доме. Устройство водопроводных кранов и смесителей. Причины протекания воды в водопроводных кранах и смесителях. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Устройство водозаборных кранов и вентилей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Соблюдение правил безопасного труда.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ, ремонтом деталей водоснабжения и канализации.

Практические работы. Проектирование и выполнение некоторых видов ремонтно-отделочных работ; простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

4.Электротехника

4.1 Источники, приёмники и проводники электрического тока.

Теоретические сведения. Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, выполняющих задачу по преобразованию энергии и передачи её от предшествующего элемента к предыдущему. Влияние электротехнических и электронных приборов 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.

4.2. Бытовые электроприборы.

Бытовые электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещений. Пути экономии электроэнергии в быту.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации СВЧ-печей, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

Практические работы. Рациональный набор бытовых электроприборов в жилом помещении; модель охранного устройства.

3. Современное производство и профессиональное образование.

3.1. Основы предпринимательства.

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности. 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.

Практические работы. Бизнес-план для школьной компании (фирмы). Собственное дело.

4.2. Сферы современного производства и их составляющие.

Ознакомление с различными видами предприятий, предусмотренными Гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам 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. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Практические работы. Проект «Я выбираю сферу будущей деятельности»

4.3. Пути получения профессионального образования.

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек-человек», «человек-техника», «человек - художественный образ», «человек-природа», «человек- знаковая система». 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.

Практические работы. Проект «Моя профессиональная карьера»

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ

5 класс

№ п/п	Разделы и темы программы	Кол-во часов
1.	Технологии в жизни человека и общества	2
2.	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.	
2.1	Основные компоненты проекта	4
2.2	Этапы проектной деятельности.	2
2.3	Способы предоставления результата проектирования	2
3	Технологии домашнего хозяйства.	

3.1.	Технология ухода за жилым помещением, одеждой и обувью.	2
3.2	Этика и экология жилища	2
4.	Кулинария	
4.1.	Интерьер кухни	2
4.2.	Физиология и гигиена питания	2
4.3.	Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд.	20
4.4.	Сервировка стола и правила поведения за столом	4
5.	Создание изделий из текстильных материалов	
5.1	Свойства текстильных материалов	2
5.2	Графика, черчение	2
5.3	Швейная машина	4
5.4.	Конструирование и моделирование швейных изделий	2
5.5.	Технология изготовления швейных изделий	8
6.	Художественные ремёсла	
6.1.	Декоративно-прикладное искусство	2
6.2.	Лоскутное шитье	4
7.	Электротехника	
7.1.	Бытовые электроприборы	2
	Итого:	68

6 класс.

№ п/п	Разделы и темы программы	Количество часов
1.	Технологии в жизни человека и общества	2
2.	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.	
2.1	Основные компоненты проекта	2
2.2	Этапы проектной деятельности.	2
2.3	Способы предоставления результата проектирования	2
3	Технологии домашнего хозяйства.	
3.1.	Технология ухода за жилым помещением, одеждой и обувью.	2
3.2	Этика и экология жилища	2
4.	Кулинария	
4.1	Физиология и гигиена питания	2
4.2	Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд	14
4.3	Сервировка стола и правила поведения за столом	2
5.	Создание изделий из текстильных материалов	
5.1	Свойства текстильных материалов	2
5.2	Графика, черчение	2
5.3	Швейная машина	4
5.4	Конструирование и моделирование швейных изделий	4
5.5.	Технология изготовления швейных изделий	14
6.	Художественные ремёсла	
6.1.	Основы композиции и цветовое решение	1
6.2.	Технологии вышивания	5
7.	Электротехника	
7.1.	Электротехнические работы в жилых помещениях	2
	Итого:	68

7 класс

№ п/п	Разделы и темы программы	Кол-во часов
1.	Технологии в жизни человека и общества	2
2.	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.	
2.1	Этапы проектной деятельности.	4
2.2	Способы предоставления результата проектирования	4
3	Технологии домашнего хозяйства.	
3.1.	Семейная экономика. Бюджет семьи	10
4.	Кулинария	
4.1	Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд	10
5.	Создание изделий из текстильных материалов	
5.1	Графика, черчение	4
5.4	Конструирование и моделирование швейных изделий	6
5.5.	Технология изготовления швейных изделий	10
6.	Художественные ремёсла	
6.1.	Вязание крючком и спицами	14
7.	Электротехника	
7.1.	Электротехнические работы в жилых помещениях	4
	Итого:	68

8 класс

№ п/п	Разделы и темы программы	Кол-во часов
1.	Технологии в жизни человека и общества	2
2.	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.	
2.1.	Этапы проектной деятельности.	2
2.2.	Способы предоставления результата проектирования	2
3	Технологии домашнего хозяйства.	
3.1.	Технологии ремонтно-отделочных работ	8
3.2.	Технологии ремонта деталей систем водоснабжения и канализации	8
4.	Электротехника	
4.1.	Источники, приёмники и проводники электрического тока	2
4.2.	Бытовые электроприборы	2
5.	Современное производство и профессиональное образование	
5.1.	Основы предпринимательства	2
5.2.	Сферы современного производства и их составляющие	2
5.3.	Пути получения профессионального образования	4
	Итого:	34