


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Ревякинская средняя школа»
Ясногорского района Тульской области

УТВЕРЖДЕНО
на заседании педагогического совета
(протокол № 1 от 30 августа 2018 г.,
приказ МОУ «Ревякинская средняя
школа» от 01.09.2018 № 49 / 7)
Директор:  Ю.В. Истратова

Рабочая программа по технологии

5-8 классы

Учитель: Михеева Тамара Николаевна

2018 - 2019 учебный год

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов разработана и составлена на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями от 19.12.2016г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014г. и 31.12.2015г.);
- Программа. Технология 5-8(9) классы; /Н.В.Синица, П.С.Самородский/. М.: «Вентана-Граф» 2016г.

Сроки реализации рабочей программы 4 года

Предмет «Технология» в 5-8 классах ведется согласно учебному плану в количестве 2ч в неделю, 68 часов в год, в 8 классе – 1 час в неделю, 34 часа в год.

Преподавание Технологии предусматривает использование следующих учебников:

- Технология 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д. Симоненко и др./-М.: «Вентана-Граф», 2015г.
- Технология 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д. Симоненко и др./ – М.: «Вентана-Граф», 2015г.
- Технология 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д. Симоненко и др./ – М.: «Вентана-Граф», 2015г.
- Технология 8 класс: учебник для общеобразовательных учреждений/Матяш Н.В., Электов А.А., Симоненко В.Д., Гончаров Б.А., Елисеева Е.В., Богатырёв А.Н., Очинин О.П./ – М.: «Вентана-Граф», 2015г.

2. Результаты освоения учебного курса, предмета, дисциплины (модуля).

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

Личностные результаты:

- 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.

Метапредметные результаты:

- 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 приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

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

в мотивационной сфере:

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

в эстетической сфере:

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

в коммуникативной сфере:

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

в физиолого-психологической сфере:

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

В результате изучения курса Технология обучающиеся **5 класса** должны **знать:**

- основные технологические понятия и характеристики,
- назначение и технологические свойства материалов,
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- виды, приемы, последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- профессии и специальности, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- значение здорового питания для сохранения своего здоровья.

Должны уметь:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, 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, несложные изделия, пользуясь технологической документацией;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, планировать этапы выполнения работ; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- применять технологические знания и умения для создания продуктов труда,
- использовать распространенные ручные инструменты и приборы, соблюдать культуру труда, уважительно относиться к труду и людям труда.

Получат возможность научиться:

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- 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;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

В результате изучения технологии ученик **6 класса** получает возможность:

знать/понимать:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- назначением и технологическими свойствами материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.

В результате изучения курса Технология обучающиеся **7 класса** должны **знать**:

- Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов их пищевая ценность, условия и сроки хранения, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления.
- Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды теста, разрыхлителей, начинок, украшений для изделий из теста. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий. Практические работы: приготовление бисквита, оладьев.
- Виды сладких блюд и напитков :компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Сервировка сладкого стола. Столовое белье, посуда, приборы для сервировки сладкого стола. Правила поведения за десертным столом. Пр. работа «составление букета из конфет и печеньев»
- Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к уборке помещений, какие бытовые приборы созданы для уборки и создания благоприятного микроклимата в помещении
- способы размещения коллекций, анализировать варианты размещения коллекций
- Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств . Конструкторская и технологическая документация , технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке доводке лезвий. Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Знать инструменты для работ по дереву. Правила безопасной работы ручными столярными инструментом .
- Лабораторно-практические и практические работы. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера. Определение отклонений и допусков размеров отверстия вала. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель.
- Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Ручные работы, образцы ручных швов. Образцы машинных швов. Приспособления к швейной машине. Окантовка изделий. Отделка швейных изделий вышивкой. Вышивание лентами. Пр. работы: образец вышивки лентами
- Правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий,

Учащиеся должны уметь:

- Оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях. Приготовить простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога. Приготавливать пресное тесто, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий. Составлять технологическую карту приготовления оладий. Готовить сладкие блюда и напитки :компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Сервировать сладкий стол.
- Определять свойства шерстяных и шёлковых тканей. Выполнять ручные работы, образцы ручных швов, образцы машинных швов, окантовку изделий, отделку швейных изделий вышивкой, вышивание лентами.
- Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской. Определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать

кинематические схемы. Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины.

- Проектировать изделия из древесины с учетом ее свойств. Производить заточку лезвия режущего инструмента, развод зубьев пилы, настройку стругов, шиповые соединения деревянных изделий, шиповые клеевые соединения. Соединять детали шкантами. Производить угловое соединение деталей шурупами в нагель.
- Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера.
- Выбирать бытовые приборы, которые необходимы для создания микроклимата в помещении
- Выполнять уборку дома.
- Выполнять обоснование проекта. Выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта, анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта, проводить рекламу изделия

В результате изучения курса Технологии учащиеся **8 класса** должны:

знать/понимать:

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
- основные методы и приемы выращивания овощных культур, правила рыхления земли и внесения удобрений, способы подготовки семян к посеву,
- значение овощных культур в жизнедеятельности человека,
- способы хранения овощных культур,
- методы защиты от вредителей,
- виды декоративно-прикладного творчества народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в художественных ремеслах,
- последовательность изготовления изделия,
- виды ремонтно-отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений,
- пути экономии электрической энергии в быту,
- доходную и расходную части бюджета семьи,
- форы защиты проекта и требования к ним.
- основные технологические понятия;
- назначения и технологические свойства материалов;
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
- для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
- для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
- для обеспечения безопасности труда;
- для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

3. Содержание тем учебного курса, предмета, дисциплины (модуля) 5 класс

Вводное занятие (1)

Содержание и задачи курса «Культура дома. Технология обработки ткани и пищевых продуктов». Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека.

Кулинария (15)

Физиология питания(2)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему перевариванию. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении.

Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Витаминоподобные вещества. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработки продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Блюда из сырых и вареных овощей(4)

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые. Грибы.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах а процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки хранения и способы кулинарного использования.

Первичная обработка овощей.

Приготовление блюд из свежих овощей.

Приготовление блюд из вареных овощей.

Блюда из яиц (1)

Значение яиц и питание человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология

приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенность кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Сервировка стола к завтраку.

Способы крашения яиц к пасхе (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.

Бутерброды, горячие напитки.(2)

Бутерброды. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао).Сорта чая. Их вкусовые достоинства. Чайный сбор. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофею требования к качеству готовых напитков.

Сервировка стола к завтраку.(2)

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, Оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье.

Заготовка продуктов.(3)

Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранении овощей и фруктов. Процессы созревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов. Правила сбора ягод для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Определение несъедобных и ядовитых грибов. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия сушки, влияющие на качество и сохранность продуктов. Сушка на солнце и в специальных сушилках горячим воздухом. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Принцип консервации путем быстрой заморозки. Процессы, происходящие в замороженных продуктах. Температуры, необходимые для быстрой заморозки и длительного хранения. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Обобщающий урок «Кулинария»(1)

Технология ведения дома (13 ч)

Ремонтные работы в быту (3ч)

Утепление оконных рам :

Виды оконной замазки. Штапики. **Правила безопасности.**

Практические работы. Утепление оконных рам в учебной мастерской.

Варианты объектов труда

Оконная замазка, штапики, оконные рамы.

Гигиенические средства по уходу за кожей. Профилактическая защита кожи(4)

Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Основные сведения об уходе за нормальной кожей. Средства ухода за кожей. Особенности ухода за сухой и жирной кожей. Средства борьбы с потливостью. Воспалительные гнойничковые угри. Уход за кожей, пораженной угрями. Положительное и отрицательное воздействие солнечного загара. Профилактическая защита кожи. Знакомство с профессией врача-косметолога.

Интерьер кухни(3)

Краткие сведения об истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и уход за ним. Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Новейшие принадлежности обеденно и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др. санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

Ремонт одежды.(3)

Наиболее уязвимые места одежды. Способы ремонта одежды. Ремонт заплатами (втачная, подкладная, накладная). Ремонт распоровшихся швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Уход за платьем, верхней одеждой, головными уборами. Краткие сведения об удалении пятен с одежды. Подготовка шерстяных и меховых изделий к хранению. Применение химических и природных средств защиты от моли и других насекомых. Чехлы для одежды из полиэтиленовой пленки и других материалов. Условия хранения.

Проект (Интерьер, обработка ткани)(6)

Работа с тканью

Материаловедение. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна(2)

Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Действие на них щелочей, кислот, света, температуры и т. д.

Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Краткие сведения о прядильных машинах. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), технологические (осыпаемость, усадочность), эксплуатационные (износостойкость, растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Ручные работы(2)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков. Примерный перечень практических работ. Изготовление образцов из ткани со строчками, выполненными прямыми стежками.

Лоскутная пластика(8)

Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Использование при изготовлении предметов художественных промыслов повсеместно распространенных материалов: ткани, нитки, дерево, кость и др.

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

Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, крахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку).

Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование подкладочных материалов.

Вышивка(12)

Традиции края в вышивке, вязании, плетении, ковроткачестве, росписи по дереву и тканям, резьбе по дереву и кости и др. Знакомство с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края, области, села.

Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах.

Правила работы с ножницами, иглами, булавками.

Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Разметка размера рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани.

Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иголку, заправки изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе.

Технология выполнения простейших ручных швов.

Рабочее место вышивальщицы. Правильная посадка и постановка рук во время работы.

Технология обработки древесины(5 ч)

Основные теоретические сведения

Древесина и ее применение. Лиственные и хвойные породы древесины. Характерные признаки и свойства. Природные пороки древесины: сучки, трещины, гниль. Виды древесных материалов: пиломатериалы, шпон, фанера. *Области применения древесных материалов. Отходы древесины и их рациональное использование.* Профессии, связанные с производством древесных материалов и восстановлением лесных массивов. *Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России.*

Понятие об изделии и детали. Типы графических изображений: технический рисунок, эскиз, чертеж. Технический рисунок плоскостной детали. Графическое изображение конструктивных элементов деталей: отверстий, пазов, фасок. Основные сведения о линиях на графических изображениях. Правила чтения графической документации по плоскостным деталям.

Технологическая карта и ее назначение. Верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины. Основные технологические операции и особенности их выполнения: разметка, пиление, опиливание, отделка, соединение деталей, визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами.

Экология заготовки и обработки древесины.

Практические работы

Распознавание лиственных и хвойных древесных пород по внешним признакам: цвету, текстуре.

Выявление природных пороков древесных материалов и заготовок. Определение видов древесных материалов по внешним признакам.

Чтение технического рисунка плоскостной детали: определение материала изготовления, формы, размеров детали, конструктивных элементов. Определение последовательности изготовления детали по технологической карте.

Организация рабочего места: рациональное размещение инструментов и заготовок; установка и закрепление заготовок в зажимах верстака; ознакомление с рациональными приемами работы ручными инструментами (измерительной линейкой, столярным угольником, ножовкой, напильником, лобзиком, абразивной шкуркой, молотком, клещами), выявление дефектов и их устранение; соблюдение правил безопасности труда при использовании ручного инструмента и оборудования верстака. Уборка рабочего места.

Технология обработки металла.(4)

Металлы, их основные свойства и область применения. Черные и цветные металлы. Виды и *способы получения листового металла*: листовой металл, жель, фольга. Проволока и *способы ее получения*.

Профессии, связанные с добычей и производством металлов.

Понятие об изделии и детали. Типы графических изображений. Чертеж (эскиз) деталей из тонколистового металла и проволоки. Графическое изображение конструктивных элементов деталей: отверстий, пазов и т.п. Основные сведения о линиях чертежа. Правила чтения графической документации для деталей.

Ручные инструменты и приспособления для обработки тонколистового металла, их назначение. Основные технологические операции обработки тонколистового металла и особенности их выполнения: *правка тонколистового металла, плоскостная разметка, резание ножницами, опиление кромок, пробивание отверстий, гибка, отделка*.

Ручные инструменты и приспособления для обработки проволоки, их назначение. Основные технологические операции обработки проволоки и особенности их выполнения: *определение длины заготовки, правка, линейная разметка, резание, гибка*. Правила безопасности труда.

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России (работы с листовым металлом и проволокой)

Практические работы

Распознавание видов металлов. Подбор заготовок для изготовления изделия.

Чтение чертежей деталей из тонколистового металла и проволоки: *определение материала изготовления, формы и размеров детали, ее конструктивных элементов*.

Определение последовательности изготовления детали по технологической карте.

Изготовление деталей из тонколистового металла по чертежу и технологической карте:

правка заготовки; определение базового угла заготовки; разметка заготовок с использованием линейки и слесарного угольника; резание заготовок слесарными ножницами; пробивание отверстий пробойником, опиление кромки заготовки напильниками; гибка заготовок в тисках и на оправках; обработка абразивной шкуркой.

Изготовление деталей из проволоки по чертежу и технологической карте: *определение длины заготовки; правка*

Варианты объектов труда:

Головоломки, цепочки, крепежные детали, изделия декоративного и бытового назначения, садово-огородный инвентарь.

Элементы машиноведения(2)

Основные теоретические сведения

Механизмы и их назначение. Детали механизмов. Ременные и фрикционные передачи.

Условные обозначения деталей и узлов механизмов и машин на кинематических схемах. Правила построения простых кинематических схем.

Практические работы

Чтение кинематических схем простых механизмов. Сборка моделей механизмов из деталей конструктора типа «Конструктор-механик». Проверка моделей в действии. Количественные замеры передаточных отношений в механизмах.

Варианты объектов труда

Конструктор, препарированные и натурные механизмы оборудования школьных мастерских.

Проект (изготовление изделий) (6)

Учебно-тематическое планирование

№	Название темы	Количество часов
1.	Вводное занятие	1 ч
2.	Кулинария	15 ч
3.	Технология ведения дома	13 ч
4.	Работа с тканью	24 ч
5.	Технология обработки древесины	5 ч
6.	Технология обработки металла	4 ч
7.	Творческий проект	6 ч
	ИТОГО	68

6 класс

Введение 1 час.

Вводный инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования

Кулинария 15 ч

Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Кулинарная обработка молока. Определение качества молока. Ассортимент молочных продуктов, сроки хранения. Рыба и морепродукты. Обработка рыбы. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.

Технология ведения дома. 4 ч.

Понятие о композиции в интерьере. Освещение жилого дома. Отделка квартиры. Коллекции. Гигиена жилища.

Основы материаловедения. 6 ч.

Натуральные волокна животного происхождения. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны тканей. Свойства тканей.

Практические работы: Сравнение волокон шерсти и натурального шелка. Выполнение из бумаги макета саржевого переплетения.

Ручные работы. 4ч.

Повторение технологии выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Правила ТБ

Практические работы: Выполнение образцов ручных стежков и строчек.

Основы машиноведения. 4ч.

Регуляторы швейной машины. Правила ТБ при работе на швейной машине. Устройство и установка машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Знакомство с видами машинных швов.

Практические работы: «Выполнение образцов машинных швов».

Влажно-тепловые работы. 2 ч.

Правила ТБ при выполнении влажно-тепловых работах. Организация рабочего места при влажно-тепловых работах.

Практические работы: Влажно-тепловые работы.

Конструирование и моделирование швейного изделия (юбки). 6ч.

Одежда и требования к ней. Снятие мерок для построения чертежа юбки. Конструирование юбок (чертежи). Моделирование юбок (эскизы). Расчет элементов чертежа юбки. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Подготовка деталей кроя к сметыванию.

Практические работы: Раскрой юбки.

Технология изготовления швейного изделия 11 ч.

Чтение технологической документации. Обработка застежки-молнии в боковом срезе. Изготовление пояса. Обработка пояса юбки корсажной тесьмой. Обработка нижнего среза юбки. Подготовка к примерке. Примерка. Основные виды проектной документации. Создание и оформление проектной документации с использованием ПК. Методы определения себестоимости изделия.

Технология вышивания. 6 ч.

Подготовка к вышивке. Счетные швы. Перевод рисунка на ткань. Вышивание панно при помощи счетных швов.

Практические работы: «Выполнение образцов счетных швов». Перевод рисунка на ткань.

Уход за одеждой. 4ч.

Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Уход за обувью. Ремонт одежды. Знакомство с фурнитурой. Порядок использования швейной фурнитуры для отделки изделий.

Порядок использования швейной фурнитуры для отделки изделий.

Учебно-тематическое планирование

№	Название темы	Количество часов
1.	Вводное занятие	1 ч
2.	Кулинария	15 ч
3.	Технология ведения дома	4 ч
4.	Основы материаловедения	6 ч
5.	Ручные работы	4 ч
6.	Основы машиноведения	4 ч
7.	Влажно-тепловые работы	2 ч
8.	Конструирование и моделирование швейного изделия (юбки).	6 ч
9.	Технология изготовления швейного изделия	11 ч
10.	Технология вышивания	6 ч
11.	Уход за одеждой	4 ч
	ИТОГО	68

7 класс

Глава «Введение» (1 час) содержит материал о правилах безопасной работы в кабинете технологии. Правила техники безопасности в школе и дома. Сведения о противопожарной безопасности.

Раздел «Кулинария»(17ч)

Блюда из молока и молочных продуктов .

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов . Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно- практические и практические работы. Приготовление блюд из творога.
Мучные изделия.

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды теста, разрыхлителей, начинок, украшений для изделий из теста. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий. Практические работы: приготовление бисквита, оладьев.

Виды сладких блюд и напитков :компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Сервировка сладкого стола. Столовое белье, посуда, приборы для сервировки сладкого стола. Правила поведения за десертным столом. Пр. работа «составление букета из конфет и печеньев»

Раздел «Технология домашнего хозяйства»(6ч)

Освещение жилого помещения. Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, светодиодные, виды светильников: рассеянного и направленного освещения светильников: потолочные, висячие, настенные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Отделка квартиры. Гигиена жилища. Виды уборки, средства для уборки

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»(22ч)

Теоретические сведения . Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств . Конструкторская и технологическая документация ,технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке доводке лезвий. Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментом .

Лабораторно-практические и практические работы. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера. Определение отклонений и допусков размеров отверстия вала. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель

Раздел « Создание изделий из текстильных материалов» 12 часов

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Ручные работы, образцы ручных швов. Образцы машинных швов. Приспособления к швейной машине. Окантовка изделий. Отделка швейных изделий вышивкой. Вышивание лентами. Пр. работы: образец вышивки лентами

ТБ при работе с иглой и ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» 8 часов

Выбор и обоснование темы проекта. Поисковый, аналитический, технологический этапы проекта. Экономическое обоснование проекта. Разработка технической и технологической документации. Использование ПК при выполнении проекта. Подсчет затрат, контроль качества изделия. Реклама. Защита проекта.

Учебно-тематическое планирование

Раздел	Кол-во часов
Введение.	1
Раздел 1. Технология домашнего хозяйства	6
Раздел 2. Электротехника	2
Раздел 3. Технология обработки конструкционных материалов	22
Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов	12
Раздел 5. Технология творческой и опытнической деятельности	8
Раздел 6. Кулинария	17
Итого	68 часов.

8 класс

Основы ведения домашнего хозяйства (6 ч)

Элементы домашней экономики

Теоретические сведения. Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

- Понятия «предпринимательская деятельность», «личное 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 сертификатов.
- Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.
- Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.
- 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.
- **Практические работы.** Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников.
- Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных потребительских 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.
- Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.
- **Варианты объектов труда.** Сертификат соответствия на товар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения расходов.

Культура питания (3 часа)

Электротехника. Электротехнические работы. Бытовые приборы (3 ч +2ч)

Электрическая энергия основа современного технического прогресса. Типы электростанций. Способы определения места скрытой электропроводки. Профессии, связанные с электротехническими работами. Бытовые электронагревательные приборы. Правила безопасности при работе с электроприборами. Электрические источники света. Особенности эксплуатации.

- *Практические работы.* Расчет расхода и стоимости электрической энергии и пути ее экономии.

Современное производство и профессиональное образование

Пути получения профессионального образования

- Основные теоретические сведения
- Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.
- Практические работы
- Ознакомление с профиоограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках, включая Интернет. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.
- Варианты объектов труда
- Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям профессионального образования, сборники диагностических тестов, компьютер.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

- **Основные теоретические сведения** Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе. Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии . Покрытие лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации
- Классификация химических волокон. Способы получения. Промышленное значение при изготовлении тканей. Свойства синтетических волокон. Сложные,

мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани

- *Практические работы оформление домашних аксессуаров в стиле «Декупаж»*

Творческие проектные работы

- Основные теоретические сведения.
- Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве-выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Технологии выращивания основных видов сельскохозяйственных растений своего региона. *Правила расчета основных экономических показателей в растениеводстве.*
- Практические работы.
- Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в ЛПХ своего села. Оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции в ЛПХ. Анализ проблем. Выбор и обоснование темы проекта по повышению культуры растениеводства в ЛПХ (распространение новых сортов). Составление плана выполнения проекта.
- Варианты объектов труда (тем проектов)

Дизайн пришкольного участка

- Основные теоретические сведения. Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры)
- Основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для горки, бордюров и газонов Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления пришкольного участка
- Особенности фитодизайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составление эскиза размещения культур на пришкольном участке
- Практические работы. Практическая работа «Эскиз озеленения пришкольного участка», «Выращивание рассады декоративных растений»

Учебно-тематическое планирование

№ п\п	Наименование раздела	Всего часов
1.	Основы ведения домашнего хозяйства	6
2.	Культура питания	3
3.	Электротехника. Электротехнические работы	3
4.	Бытовая техника	2
5.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	5
6.	Художественная обработка древесины	2
7.	Современное производство и профессиональное образование	5
9.	Творческие проектные работы	4
10.	Дизайн пришкольного участка	4
	ИТОГО	34