

Приложение к основной
общеобразовательной программе –
основного общего
образования МБОУ СОШ № 66

Рабочая программа по
учебному предмету
«Технология»
для 5-8 классов

Пояснительная записка

Учебная программа учебного предмета «Технология» на уровне основного общего образования составлена в соответствии с требованиями к результатам основного общего образования, утвержденными Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования.

Программа разработана на основе Концепции нового учебно-методического комплекса по технологии, подготовленной в 2018 г.

Программа учитывает актуальные задачи воспитания, обучения и развития компетенций, обучающихся и условия, необходимые для развития их личностных и познавательных качеств, а также психологические, возрастные и другие особенности обучающихся.

Цель изучения технологии:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Задачи изучения технологии:

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов.

Общая характеристика учебного предмета, курса

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.
- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.
- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

1. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета, курса

Личностные результаты

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и

традиционных ценностей многонационального российского общества;
воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического

характера.

Метапредметные результаты

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции);
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

13) Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Предметные результаты

1. осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
2. овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
3. овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
4. формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
5. развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
6. формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Самая важная проблема на сегодня в школах - это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-8 классах традиционно представлена такими направлениями, как технический и обслуживающий труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые неделимые классы (менее 25 учащихся в городе и 20 - в сельской местности). При этом на уроках технологии учителю приходится одновременно заниматься с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Данная программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для средней общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Оба направления «Индустриальные

технологии» и «Технологии ведения дома» интегрированы и для мальчиков, и для девочек и изучаются не в полном объеме (зависит от материально-технической базы школы).

Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Технологии обработки конструкционных материалов» и «Создание изделий из текстильных материалов». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Рабочая программа с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Растениеводство», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Строительные ремонтно – отделочные работы», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же, в программе новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению

качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Место предмета «Технология» в учебном плане.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 238 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6, 7, 8 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю и в 8 классе - 34 часа, из расчета 1 учебный час в неделю.

В рамках учебного предмета «Технология» в 5х классах часть учебного времени используется для изучения учащимися раздела «Растениеводство», и в 6х классах «Строительные ремонтно – отделочные работы». Для коррекции рабочей программы выбран раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов», в связи с тем, что в школе нет специально оборудованного кабинета.

Тематический план

5 класс (68 ч.)

№ п/п	Тема / Раздел	Количество часов
I Раздел «Растениеводство (осенний период)» (8ч)		
1-2	ВИ ОТ №69 Основные направления растениеводства.	2
3	Знакомство с учебно – опытным участком.	1
4-5	Технология осенней обработки почвы.	2
6	Перекопка почвы с внесением удобрений.	1

7	Технология размножения овощных культур.	1
8	Подготовка семян овощных культур к хранению.	1
II Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10ч)		
9-10	Понятие о творческой проектной деятельности	2
11-12	Цель и задачи творческой проектной деятельности.	2
13-14	Этапы выполнения проекта	2
15-16	Источники информации Выполнения проекта	2
17-18	Оформление проекта Презентация и защита комплексного проекта	2
III Раздел «Технология домашнего хозяйства» (6 ч)		
19-22	Интерьер и планировка кухни	4
23-24	Оформление интерьера	2
IV Раздел «Электротехника»		
		2
25-26	Бытовые электроприборы на кухне	2
25-26	Бытовые электроприборы на кухне	2
V Раздел: «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (6 ч)		
27-28	Отделка изделий. Выжигание	
29-30	Отделка изделий. Зачистка поверхностей и лакирование	2
31-32	Защита творческого проекта	2
VI Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»		
		6
33-34	Текстильные материалы и их свойства	2
35-36	Технология изготовления ткани	2
37-38	Швейная машина. Неполадки в швейной машине	2
VII Раздел «Художественные ремёсла»		
		8
39-40	Декоративно-прикладное искусство	2
41-42	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2
43-46	Лоскутное шитьё	4
VIII Раздел «Кулинария» (14 ч)		
47-48	Санитария и гигиена	2
49-50	Здоровое питание	2
51-54	Бутерброды и горячие напитки	4
55-56	Блюда из овощей и фруктов	2

57-58	Блюда из яиц	2
59-60	Сервировка стола к завтраку.	2
IX Раздел «Растениеводство (весенний период)» (8ч)		
61-62	Выращивание овощных и цветочно – декоративных культур. Посев овощных культур.	2
63-64	Технология посадки ягодных культур. Заготовка и посадка черенков ягодных растений.	2
65-66	Требование овощных растений и условия произрастания.	2
67-68	Защита творческого проекта	2
	ИТОГО	68

6 класс (68 ч.)

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Кол-во часов
I Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4ч)		
1-4	ВИ ОТ № 69 Исследовательская и созидательная деятельность	4
II Раздел «Технологии домашнего хозяйства»(10 часов)		
Тема 1. «Интерьер жилого дома» (4ч)		
5-6	Планировка жилого дома	2
7-8	Интерьер жилого дома	2
Тема 2. «Комнатные растения в интерьере» (6ч)		
9-10	Комнатные растения в интерьере квартиры	2
11-14	Технология выращивания комнатных растений. Творческий проект	4
III Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (10ч)		
15-16	Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделия	2
17-18	Конструирование и моделирование изделий из древесины	2
19-20	Отделка изделия. Выжигание. Резьба по дереву	2
21-22	Зачистка поверхностей и лакирование.	2
23-24	Защита творческого проекта	2
IV Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12ч)		
Тема 1. Свойства текстильных материалов (4ч)		

25-28	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	4
Тема 2. «Швейная машина»		
29-30	Уход за швейной машиной. Дефекты машинной строчки.	2
31-32	Виды машинных операций	2
Тема 5. «Художественные ремёсла» (4ч)		
33-34	Основы технологии вязания крючком	2
35-36	Вязание по кругу Защита творческого проект.	2
V Раздел «Кулинария» (16 ч)		
37-40	Блюда из круп и макаронных изделий	4
41-42	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
43-46	Блюда из мяса и птицы	4
47-48	Технология приготовления первых блюд (супов)	2
49-52	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	4
VI Раздел «Строительные ремонтно – отделочные работы» (14ч) +2 ч. Защита проекта		
53-54	Профессия маляр. Виды малярных работ.	2
55-56	Виды материалов для окраски.	2
57-58	Исторические сведения об обоях.	2
59-60	Виды обоев и их свойства	2
61-62	Декорирование предметов интерьера	2
63-64	Тест по теме №2 «Строительные ремонтно- отделочные материалы	2
65-66	Обобщение и систематизация знаний учащихся за курс 6 класса	2
67-68	Защита творческого проекта	2
	ИТОГО	68

7 класс (68 ч.)

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Кол-во часов
I Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (10 часов)		
1-2	ВИ ОТ № 69 Освещение жилого помещения.	2

3-6	Освещение жилого помещения.	4
7-8	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2
9-10	Гигиена жилища.	2
II Раздел «Электротехника» 4 часа		
11-14	Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении.	4
III Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (14 часа)		
Тема 1. «Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга) (6 часов)		
15-16	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.	2
17-18	Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины.	2
19-20	Соединения деталей в изделиях из древесины.	2
Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (8 часов)		
21-22	Создание декоративно-прикладных изделий из металла.	2
23-24	Творческий проект: создание декоративно-прикладных изделий из металла и древесины.	2
25-26	Технологический этап творческого проекта. Аналитический этап творческого проекта.	2
27-28	Защита проекта.	2
IV Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (14 часов)		
Тема 1. «Свойства текстильных материалов» (2 часа)		
29-30	Ткани из волокон животного происхождения и их свойства.	2
Тема 2. «Технология изготовления ручных и машинных швов» (8 часов)		
31-32	Конструирование поясной одежды	2
33-36	Технология ручных работ.	4
37-38	Технология машинных работ.	2
Тема 3 «Художественные ремесла» (4 часа)		
39-40	Отделка швейных изделий вышивкой.	2
41-42	Вышивание лентами.	2
V Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов)		
43-44	Поисковый этап творческого проекта. «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак».	2
45-46	Технологический этап творческого проекта «Рюкзак».	2
47-48	Заключительный этап творческого проекта.	2
49-50	Защита творческого проекта.	2

VI Раздел «Кулинария» (16 часов) + защита проекта (2 часа)		
Тема 1 «Блюда из молока и молочных продуктов» (2 часа)		
51-52	Блюда из молока и молочных продуктов.	2
Тема 2 «Мучные изделия» (6 часов)		
53-54	Мучные изделия.	2
55-56	Мучные изделия.	2
57-58	Мучные изделия.	2
Тема 3 «Сладкие блюда» (2 часа)		
59-60	Сладкие блюда.	2
Тема 4 «Сервировка сладкого стола» (6 часов)		
61-62	Сервировка сладкого стола.	2
63-66	Приготовление сладкого стола.	4
67-68	Защита группового проекта.	2
	ВСЕГО	68

8 класс (34 ч.)

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Кол--во часов
I. Раздел « Электротехника» (10 часов)		
Тема 1. Электротехнические работы		
1	ВИ ОТ № 69	1
2	Электрический ток и его использование.	1
3	Принципиальные и монтажные электрические схемы.	1
4	Потребители и источники электроэнергии.	1
Тема 2. Электротехнические устройства		
5	Электроизмерительные приборы.	1
6	Правила безопасности на уроках электротехнологии.	1
7	Электрические провода.	1
8	Монтаж электрической цепи.	1

9	Электроосветительные приборы.	1
10	Бытовые электронагревательные приборы.	1
II Раздел «Технологии ведения дома» (6 часов)		
11	Инженерные коммуникации в доме.	1
12	Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт.	1
13	Ремонт оконных блоков.	1
14	Ремонт дверных блоков.	1
15	Утепление дверей и окон	1
16	Современный ручной электроинструмент.	1
III Раздел «Семейная экономика» (7 часов)		
17	Семья как экономическая ячейка общества Пр/работа «Расчет затрат»	1
18	Информация о товарах. Пр/работа «Разработка этикетки»	1
19	Бюджет семьи. Пр/работа «Список расходов моей семьи».	1
20	Расходы на питание. Пр/работа «Учет потребления продуктов питания».	1
21	Сбережения. Личный бюджет. Пр/работа «Учетная книга школьника».	1
22	Предпринимательство в семье. Пр/работа «Бизнес-план».	1
23	Экономика приусадебного участка. Пр/работа «Расчет площади приусадебного участка».	1
IV Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (6 часов)		
24 25 26	Современное производство и профессиональное самоопределение Сферы производства и разделение труда. Основные структурные подразделения производственного предприятия	3
27- 29	Профессиональное образование и профессиональная карьера	3

V Раздел: «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 часов)		
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (5 часов)		
30	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1
31	Практическая работа «Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта».	1
32	Практическая работа «Выполнение проекта и анализ результатов работы».	1
33	Практическая работа «Оформление пояснительной записки»	1
34	Защита проекта	1
	ИТОГО	34

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

При выполнении тестов, контрольных работ:

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести

конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Лист оценивания проекта

Что оценивать	Критерии оценивания	Баллы
1.Практическая часть	1.качество	3
	2.сложность	3
	3.уровень творчества	4
	4.практическая значимость	3
	5.оригинальность	2
	Итого -	15
2.Пояснительная записка (описательная часть проекта)	1.качество оформления (эстетика)	3
	2.объем и полнота разработок	5
	3.анализ идей	3
	4.экономический расчет и экологическая оценка	2
	5.самоанализ	3
	Итого -	15
3.Публичное выступление (защита проекта)	1.аргументировать выбор темы	4
	2.объем и глубина знаний	5
	3.эрудиция и культура речи	4
	4.объективность самооценки и качество ответов на вопросы	4

	5.оригинальность презентации	3
	Итого-	20
Всего баллов		50

Максимальная оценка – 50 баллов

45-50 баллов –«5»

44-35 баллов –«4»

34-25 баллов –«3»

Ниже 25 баллов - «2»

Содержание учебного курса.

5 класс

1 час ВИ ТБ №69.

Раздел: Растениеводство (сельскохозяйственные технологии) –15 часов.

осенний период – 7 часов.

Основные направления растениеводства. Знакомство с учебно – опытным участком. Технология осенней обработки почвы. Перекопка почвы с внесением удобрений. Технология размножения овощных культур. Подготовка семян овощных культур к хранению. Характеристика основных типов почв. Технология уборки и учёта урожая. Подготовка к закладке семян на хранение. Понятие о сорте. Перекопка почвы с внесением удобрений.

весенний период – 8 часов.

Выращивание овощных и цветочно – декоративных культур. Посев овощных культур. Технология посадки ягодных культур. Заготовка и посадка черенков ягодных растений. Требование овощных растений и условия произрастания. Устройство рассадников. Подготовка рассадника к посеву семян овощных культур. Рассадный способ выращивания овощных культур. Посев семян овощных культур в рассадники. Предпосевная обработка и удобрение почвы. Высадка овощных культур в открытый грунт.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 часов

Тема «Интерьер кухни, столовой» - 4 часа.

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни.

Тема «Оформление интерьера» - 2 часа

Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК

Раздел «Электротехника» - 2 часа.

Тема « Бытовые электроприборы»

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Раздел «Кулинария» - 14 часа.

Тема «Санитария и гигиена на кухне» - 2 часа

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком

Тема «Здоровое питание» - 2 час.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида.

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

Тема «Бутерброды и горячие закуски» - 4 час.

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Тема «Блюда из овощей и фруктов» - 2 часа

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

Тема «Блюда из яиц» - 2 часа

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

Темы лабораторно-практических работ:
Приготовление блюда из яиц

Тема «Сервировка стола к завтраку» - 2 часа.

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды хм завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 6 часов.

Тема «Текстильные материалы и их свойства»

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент

Тема «Технология изготовления ткани»

Понятие о изготовлении ткани. Инструменты и приспособления для изготовления. Знакомство с коллекциями тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Изучение свойства хлопчатобумажных и льняных тканей, а так же знать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.

Умение определять направление долевой нити в ткани.

Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.

Оформлять результаты исследований.

Дз. Лабораторно-практическая работа. «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».

Тема «Швейная машина» - 4 часа.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в

начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад

Раздел «Художественные ремесла» - 8 часов.

Тема «Декоративно-прикладное искусство» - 2 часа.

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» - 2 часа.

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Тема «Лоскутное шитье» - 4 часа.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия

Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов».
- 6 часов

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов.

Тема «Отделка изделий. Выжигание»

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Тема «Отделка изделий. Зачистка поверхностей и лакирование»

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

Практические работы. Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

Тема «Защита проекта»

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 10 часов.

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» - 10 часов.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка

Содержание учебного курса

6 класс

1 час ВИ ТБ №69.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 10 часов.

Тема «Интерьер жилого дома» - 4 часа.

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Тема «Комнатные растения в интерьере» - 6 часов.

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

Раздел «Кулинария» - 16 часов.

Тема «Блюда из круп и макаронных изделий»- 4 часа.

Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

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

Темы практических работ:

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» - 2 часа.

Пищевая ценность продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Тема «Блюда из мяса» - 4 часа.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд.

Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема «Технология приготовления первых блюд (супов)»- 2 часа.

Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление окрошки.

Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» - 2 часа.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 12 часа.

Тема «Свойства текстильных материалов» - 4 часа.

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

Тема «Швейная машина» - 2 часа.

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Тема «Художественные ремесла » - 4 часа.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» – 4 часа .

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»- 10 часов.

Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»

Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины.

Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте.
Соединение деталей из древесины. Отделка изделия. Защита проекта.

Содержание учебного курса

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 10 часов.

ВИ ОТ № 69- 1 час.

Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» - 7 часов.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер

Тема «Гигиена жилища» - 2 часа.

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

Раздел: «Электротехника» - 4 часа.

Тема «Бытовые электроприборы»

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Раздел: «Кулинария» - 16 часов.

Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» - 2 часа.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология

приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Тема «Мучные изделия» - 6 часов.

Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

Тема «Сладкие блюда»

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

Темы лабораторно-практических работ: Запеченные яблоки.

Тема «Сервировка сладкого стола» - 6 часов.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

Защита группового проекта – 2 часа.

Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» - 14 часов.

Тема «Свойства текстильных материалов» - 2 час.

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Тема «Технология изготовления ручных и машинных швов»

Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание

среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

Тема «Художественные ремесла» - 4 часа.

Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Темы лабораторно-практических работ: Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

Раздел: «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 8 часов.

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» - 8 часов.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка.

Содержание учебного курса

8 класс

Раздел: «Электротехника» - 10 часов.

ВИ ОТ №69- 1 час

Тема «Электротехнические работы» - 3 часа.

Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Устройства защиты электрических цепей.

Тема «Электротехнические устройства» - 6 часов.

Организация рабочего места для электротехнических работ. Правила безопасности при электротехнических работах. Виды электрических проводов. Соединение электрических проводов. Последовательность операций при монтаже электрической цепи. Лампа накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение.

Электронагревательные элементы закрытого типа. Электронагревательные элементы открытого типа. Трубчатые электронагревательные элементы (ТЭН). Биметаллический терморегулятор.

Изучение домашнего электросчетчика в работе. Электрическая цепь с элементами управления и защиты. Изучение электромонтажного инструмента. Оконцевание медных одно- и многожильных проводов. Энергетический аудит

Раздел: «Технологии домашнего хозяйства» - 6 часов.

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

Тема «Инженерные коммуникации в доме»

Характеристика основных элементов систем водоснабжения, энергоснабжения, теплоснабжения, канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Тема «Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт»

Системы водопровода и канализации в жилом помещении. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме.

Диагностика и ремонт водопроводного крана.

Тема «Ремонт оконных блоков»

Способы ремонта оконных блоков. Элементы оконного блока. Инструменты, необходимые для ремонта.

Ремонт старого оконного блока.

Тема «Ремонт дверных блоков»

Состав дверного блока. Дверная коробка. Способы ремонта дверных блоков. Утепление дверей: поролоном, дермантином, штапиком.
Утепление двери.

Тема «Современный ручной электроинструмент»

Назначение электродрели, электрорубанка, электролобзика, электропилы, шлифовальной машины, перфоратора, скобозабивателя, пистолета горячего воздуха и фрезера.
Изучение ручного электроинструмента.

Раздел: «Семейная экономика» - 7 часов.

Тема «Бюджет семьи» - 7 часов.

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Пр/работа «Список расходов моей семьи», Пр/работа «Учет потребления продуктов питания», Сбережения. Личный бюджет. Пр/работа «Учетная книга школьника». Пр/работа «Учетная книга школьника». Пр/работа «Бизнес-план». Пр/работа «Расчет площади приусадебного участка».

Раздел: Современное производство и профессиональное самоопределение» - 6 часов.

Тема «Сферы производства и разделение труда» - 3 часа.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» - 3 часа.

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Раздел: «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 8 часов.

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» - 5 часов.

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.