
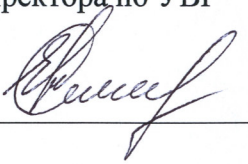



муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 137 имени М.П. Агибалова» городского округа Самара

<p>УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ Школы №137 г.о. Самара Марков О.Е. Приказ № 243 /ОД от «30» августа 2019г.</p> 	<p>СОГЛАСОВАНО Зам. директора по УВР Сычева Е.М. « 30 » августа 2019г.</p> 	<p>РАССМОТРЕНО на заседании ШМО учителей прикладного цикла Председатель ШМО Ермандаева О.А. Протокол № 1 от «28» августа 2019г.</p> 
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному курсу «Технология»
для 5-8 классов

Разработана
Стукаловой З.И.,
учителем технологии

Самара

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» 5-8 классов составлена на основе программы Сеницы Н.В., Самородского П.С. «Технология 5-8 (9) классы. М.: Вентана-Граф, 2014г., в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и основной образовательной программой основного общего образования (ООП ООО) МБОУ Школы №137 г.о. Самара.

УМК:

Учебники

Сеница Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д., Яковенко О.В. Технология 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций. М., Вентана-Граф, 2015.

Сеница Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д., Яковенко О.В. Технология 6 класс: учебник для общеобразовательных организаций. М., Вентана-Граф, 2015.

Сеница Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д., Яковенко О.В. Технология 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций. М., Вентана-Граф, 2015.

Матяш Н.В., Электров А.А., Симоненко В.Д. и др. Технология. 8 класс. М., Вентана-Граф, 2015.

На изучение предмета «Технология» в 5-8 классах отводится 204 учебных часа. В том числе: в 5 и 6 классах - по 68 часов в год, из расчёта 2 часа в неделю; в 7 и 8 классах — по 34 часа в год, из расчёта 1 час в неделю.

В авторскую программу никаких изменений не внесено.

Планируемые результаты изучения учебного курса.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практике; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- воспитания трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов; а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико–технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам;
- развития эстетического осознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- 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;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов; формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; 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;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно- исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решение творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 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; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт.

В коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности; действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построения продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивания в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построении монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

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.

5 класс

Раздел	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
Технологии домашнего хозяйства	знакомится с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру	находить представлять информацию об устройстве современной кухни; планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера.
Электротехника	правилам эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: холодильника, микроволновой печи	применять инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ
Технологии обработки конструкционных материалов	читать и выполнять графическое изображение изделия; размечать плоское изделие, определять породы древесины, характеризовать пиломатериалы и древесные материалы	выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами, соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием; работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.
Создание изделий из текстильных материалов	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей; определять направление долевой нити в ткани; исследовать свойства нитей основы и утка; определять лицевую и изнаночную стороны ткани;	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий; строить чертёж швейного изделия; подготавливать швейную машину к работе; овладевать безопасными приёмами труда; изготавливать образцы ручных работ;

<p>Кулинария</p> <p>Технологии творческой и опытнической деятельности</p>	<p>изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом; находить и предъявлять информацию об истории швейной машины.</p> <p>определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою;</p> <p>подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом.</p> <p>находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов; составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона;</p> <p>готовить и оформлять бутерброды;</p> <p>составлять меню завтрака;</p> <p>рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.</p> <p>изучит этапы выполнения проекта;</p> <p>оформлять пояснительную записку к творческому проекту;</p> <p>подготавливать электронную презентацию проекта;</p> <p>составлять доклад к защите творческого проекта.</p>	<p>осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; овладевать безопасными приемами труда;</p> <p>знакомиться с профессиями закройщицы и портной;</p> <p>выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали;</p> <p>создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера;</p> <p>знакомиться с профессией вышивальщица</p> <p>осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды;</p> <p>выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов;</p> <p>выполнять сервировку стола к завтраку, овладевать навыками эстетического оформления стола.</p> <p>выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»;</p> <p>выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»;</p> <p>выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»;</p> <p>выполнять проект по разделу «Кулинария»;</p> <p>Защищать творческий проект</p>
---	--	---

Раздел	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
Технологии домашнего хозяйства	<p>иметь понятие о жилом помещении: жилой; о зонирование пространства жилого дома; об интерьере жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Основные виды занавесей для окон.</p> <p>Разбираться в фитодизайне, размещать комнатные растения в интерьере, знать о технологиях выращивания комнатных растений</p> <p>определять виды лесоматериалов и пороки древесины;</p>	<p>разрабатывать план жилого дома; подбирать современные материалы для отделки потолка, стен, пола. Изготавливать макеты оформления окон.</p> <p>выполнять пересадку комнатных растений; находить информацию о размещении комнатных растений в интерьере, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями.</p>
Технологии обработки конструкционных материалов	<p>конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов; изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины; знакомиться с видами и свойствами металлического проката.</p>	<p>составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы;</p> <p>разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту; выполнять вытачивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте;</p> <p>разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля.</p>
Создание изделий из текстильных материалов	<p>находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле; оформлять результаты исследований; рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий; находить информацию об истории швейных изделий;</p> <p>приёмам моделирования формы;</p> <p>регулировать натяжения нити;</p>	<p>составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон; исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон;</p> <p>снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений;</p> <p>моделировать проектное швейное изделие; подготавливать швейную машину к работе; овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине;</p>

<p>Кулинария</p>	<p>последовательности изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом; правилам подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити; основным видам петель при вязании крючком; условным обозначениям применяемые при вязании крючком.</p> <p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках; определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы; определять пищевую ценность рыбы и нерыбных продуктов моря, содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов; определять признаки доброкачественности рыбы; выяснять значение мясных блюд в питании; определять виды мяса, признаки доброкачественности мяса. Определять классификация супов, составлять технологию приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов, меню обеда.</p>	<p>вывязывать полотно из столбиков без накида несколькими способами; выполнять плотное и ажурное вязания по кругу.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши; находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Готовить бульон, готовить и оформлять заправочный суп. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p>
<p>Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников; определять цель и задачи проекта; выполнять этапы проектной деятельности.</p>	<p>выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»; выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»; выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»; Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять пояснительную записку к творческому проекту; подготавливать электронную презентацию</p>

		проекта; составлять доклад к защите творческого проекта; защищать творческий проект
--	--	---

7 класс

Раздел	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
Технологии домашнего хозяйства	находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения; знакомиться с понятием «умный дом». • находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения; изучать санитарно-технические, требования, предъявляемые к уборке помещений.	выполнять электронную презентацию па тему «Освещение жилого дома», знакомиться с профессией дизайнер; Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.
Электротехника	применять правила электробезопасности, понимать условные графические изображения электрических цепей	оказывать первую помощь при поражении электрическим током; соблюдать правила ТБ; подключать провода к вилке
Технологии обработки конструкционных материалов	определять плотность древесины по объёму и массе образца; разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию; распознавать виды металлов и сплавов; знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка; выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств.	выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок; изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей; исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником; выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке; создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла
Создание изделий из текстильных материалов	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения; определять свойства шерстяных и шёлковых	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий;

<p>Кулинария</p>	<p>тканей; оформлять результаты исследований тканей; определять признаки вида тканей по сырьевому составу; подбирать материалы и оборудование для вышивки. Подбирать материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Оформлять готовую работу; находить и предъявлять информацию о лицевом шитье</p> <p>Определять значение молока в питании человека; Технологии приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания. Иметь понятие «мучные изделия». Сервировать сладкий стол.</p>	<p>строить чертёж изделия. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды; Изучать приёмы моделирования изделия; Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки; Выполнять образцы вышивки Знакомиться с профессией вышивальщицы.</p> <p>Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов. Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Применять инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления теста. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.</p>
<p>Технологии творческой и опытно-технической деятельности</p>	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p>	<p>Выполнять проект: по разделу «Технологии домашнего</p>

	<p>Определять этапы выполнения проекта; Определять затраты на изготовление проектного изделия</p>	<p>хозяйства»; по разделу « Технологии обработки конструкционных материалов»; по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»; по разделу «Кулинария»; Оформлять пояснительную записку к творческому проекту Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
--	---	---

8 класс

Раздел	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
Технологии домашнего хозяйства	<p>знакомится с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении; знакомится с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)</p>	<p>определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома; определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц</p>
Электротехника	<p>разбираться в адаптированной для школьников технико - технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов.</p>	<p>составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей; осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономий электрической энергии.</p>
Семейная экономика	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи, с учётом её состава.</p>	<p>Анализировать потребности членов семьи. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность</p>
Современное производство и профессиональное самоопределение	<p>планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с</p>	<p>планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; ориентироваться в информации по</p>

<p>Технологии творческой и опытнической деятельности</p>	<p>содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.</p> <p>планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты:</p> <ul style="list-style-type: none"> выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта. <p>представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия,</p>	<p>трудоустройству и продолжению образования; оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности</p> <p>организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий; v</p> <p>осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</p>
---	---	---

Содержание учебного предмета.

5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 1час

Тема 1. Интерьер жилого дома-1час

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере, Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

Раздел «Электротехника» 1 час

Тема 1. Бытовые электроприборы – 1 час

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 20 часов

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов – 12 часов

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование созданий изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.

Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда. ‘

лабораторно-практические и практические работы.

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединение деталей из

древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы

Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов – 4 часа

Теоретические сведения. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлов и листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Тема 3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов -2 часа

Теоретические сведения. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка, Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на токарном станке.

Лабораторно-практические и практические работы

. Изучение устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработка приёмов сверления на сверлильном станке.

Тема 4. Технологии художественно-прикладной обработки материалов -2 часа

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки, материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение подготовительных работ и выпиливание лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Выжигание рисунка. Зачистка изделия.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов 20 часов

Тема 1. Свойства текстильных материалов – 2 часа

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного 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. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий – 2 часа

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие: мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия;

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина -2 часа

Теоретические сведения. 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. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками, Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий – 10 часов

Теоретические сведения. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами, и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие, о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса, линий выкройки на детали кроя; портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

Основные операции при ручных работах: предохранение; срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытыми и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов взаутюжку и стачной шов вразутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом);

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке) резинки (в юбке). Профессии закройщик; портной.

лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Тема 5. Художественные ремесла -4 часа

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой, Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом Крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов; вышивки.

Раздел 5. Кулинария 10часов

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне – 1 час

Теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями приспособлениями. Профессия повар.

Тема 2. Здоровое питание – 1 час

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых Продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки – 2 часа

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и Сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов – 2 часа

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей; наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия, варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из яиц -2 часа

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для

взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. – 2 часа

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 16 часов

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность - 16 часов

Теоретические сведения. 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) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Творческий проект по разделу. «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкции иных материалов».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовление завтрака для всей семьи», и др.

6 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 2 часа

Тема 1. Интерьер жилого дома-1 час

Теоретические сведения. 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.

Интерьер жилого дома. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере -1 час

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Технологии выращивания комнатных растений: Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 20 часов

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов- 6 часов

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты.

Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов – 4 часа

Теоретические сведения. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы; Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология; токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном; станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов – 10 часов

Теоретические сведения. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и Сплавов.

Правила безопасной работы с металлами. -

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Лабораторно - практические и практические работы. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката. Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Распиливание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 20 часов

Тема 1. Свойства текстильных материалов – 2 часа

Теоретические сведения. Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий -2часа

Теоретические сведения. Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование одежды -2часа

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина -2часа

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий -10часов

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных

и вывернутых краёв - вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом - мягкого пояса, завязок, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

Лабораторно -практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула.

Тема 6. Художественные ремесла -4часа

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. 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.

Лабораторно -практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

Раздел «Кулинария» 10часов

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий -2часа

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

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

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Тема 3. Блюда из мяса и птицы -2часа

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Лабораторно-практические работы

Приготовление блюда из мяса или птицы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 4. Первые блюда -2часа

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление супа. Приготовление крошки.

Тема 5. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола-2 часа

Теоретические сведения. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

Лабораторно-практические работы.

Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 16 часов

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность -16 часов

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников..

Практические работы

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Лопаточка», «Скалка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 1,5 часа

Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере -1 час

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

Предметы, искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере, *Лабораторно-практические и практические работы*. Выполнение электронной презентаций «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Гигиена жилища-0,5 часа

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

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника» 0,5 часа

Тема 1. Бытовые электроприборы-0,5 часа

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функций. Понятие о микроклимате, Современные технологии и технические средства создания Микроклимата.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи,

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 11 часов

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов-4 часа

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины с учётом её 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 и 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 инструментами.

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 и вала.

Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель.

Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов-2часа

Теоретические сведения. Классификация и термическая обработка сталей.

Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Обработка закалённой и незакалённой стали.

Тема 3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов -2часа

Теоретические сведения. Токарно-винторезные станки и их назначение.

Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.

Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.

Информация о токарных станках с ЧПУ.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контроль размеров детали.

Вытачивание стержня и нарезание резьбы.

Тема 4. Технологии художественно-прикладной обработки материалов -3часа

Теоретические сведения. Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с

художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины.

Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств.

Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 11 часов

Тема 1. Свойства текстильных материалов-1 час

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкций юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение, чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 2. Конструирование швейных изделий-1 час

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение, чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование одежды -1 час

Теоретические сведения: Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD-диска или из Интернета.

Лабораторно-практические практические работы.

Моделирование юбки: Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина -1 час

Теоретические сведения. Приспособление к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии, и окантовывания среза бейкой.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обмётывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий -4 часа

Технология поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью ланки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: красной окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды: устранение дефектов после примерки.

Технология обработки поясного изделия после примерки.

Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Тема 6. Художественные ремесла-3часа

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Кулинария» 5часов

Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов -1час

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.

Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Тема 2. Мучные изделия -2часа

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

Лабораторно -практические и практические работы.

Приготовление тонких блинчиков.

Исследование качества муки.

Анализ домашней выпечки.

Тема 3. Сладкие блюда -1час

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

Лабораторно - практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд.

Приготовление желе.

Тема 4. Сервировка сладкого стола-1час

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Сервировка сладкого стола.

Составление букета из конфет и печенья.

Раздел «Технологии творческой, и опытнической деятельности» 5часов

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность -5часов

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска»; «Лопаточка декоративная», «Совок», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др.

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 4часа

Тема 1. Экология жилища-2часа

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно - практические и практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 2. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации-2часа

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме; Система канализации в доме.

Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника» 12часов

Тема 1. Бытовые электроприборы -6часов

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение, срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии -4часа

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии, условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и

наладочных работ.

Лабораторно - практические и практические работы.

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики -2часа

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

Лабораторно - практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Семейная экономика» 6часов

Тема 1. Бюджет семьи -6часов

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

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

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых, расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование, объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» 4 часа

Тема 1. Сферы производства и разделение труда-2 часа

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологии на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера-2 часа

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой

профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8часов

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность- 8часов

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

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием компьютера.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих, проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

№	Раздел	Кол-во часов				
		5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	Всего
1	Технологии домашнего хозяйства	1	2	1,5	4	8,5
2	Электротехника	1	-	0,5	12	13,5
3	Технологии обработки конструкционных материалов	20	20	11	-	51
4	Создание изделий из текстильных материалов	20	20	11	-	51
5	Кулинария	10	10	5	-	25
6	Семейная экономика	-	-	-	6	6
7	Современное производство и профессиональное самоопределение	-	-	-	4	4
8	Технологии творческой и опытнической деятельности	16	16	5	8	45
	ИТОГО	68	68	34	34	204

Тематическое планирование.

5 класс

№ П/П	Наименование разделов	Всего часов	В том числе		
			уроки	Лабораторные, практические, экскурсии и т.д.	Контрольные работы
1	Технологии домашнего хозяйства	1	1		
2	Электротехника	1	1		
3	Технологии обработки конструкционных материалов	20	10	10	
4	Создание изделий из текстильных материалов	20	10	10	
5	Кулинария	10	6	4	
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	16	6	10	
	ИТОГО	68	34	34	

6 класс

№ П/П	Наименование разделов	Всего часов	В том числе		
			уроки	Лабораторные, практические, экскурсии и т.д.	Контрольные работы
1	Технологии домашнего хозяйства	2	2		
2	Технологии обработки конструкционных материалов	20	10	10	
3	Создание изделий из текстильных материалов	20	10	10	
4	Кулинария	10	5	5	
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	16	6	10	
	ИТОГО	68	33	35	

7 класс

№ П/П	Наименование разделов	Всего часов	В том числе		
			уроки	Лабораторные, практические, экскурсии и т.д.	Контрольные работы
1	Технологии домашнего хозяйства	1,5	1,5		
2	Электротехника	0,5	0,5		
2	Технологии обработки конструкционных материалов	11	5	6	
3	Создание изделий из текстильных материалов	11	4	7	
4	Кулинария	5	2	3	
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	5	2	3	
	ИТОГО	34	15	19	

8 класс

№ П/П	Наименование разделов	Всего часов	В том числе		
			уроки	Лабораторные, практические, экскурсии и т.д.	Контрольные работы
1	Технологии домашнего хозяйства	4	2	2	
2	Электротехника	12	6	6	
3	Семейная экономика	6	3	3	
4	Современное производство и профессиональное самоопределение	4	2	2	
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	8	4	4	
	ИТОГО	34	17	17	

Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии является полифункциональным и обеспечивает атмосферу художественной мастерской, выставочного зала, лектория: магнитной доски, мультимедийного оборудования, ноутбука.

Специфика урока технологии предъявляет особые требования к рабочему месту учителя: оно укомплектовано техническими средствами, отвечающими современным требованиям художественной педагогики, имеет стационарно смонтированный пульт дистанционного управления.

Приложения к программе

5 класс

№	Наименование раздела	Тема проекта	Предполагаемый продукт проекта	Планируемые сроки выполнения (месяц, неделя)
1	Технология домашнего хозяйства	Планирование кухни	План кухни (макет)	1 четверть (октябрь)
2	Технология обработки конструкционных материалов	Подставка под горячее	изделие	2 четверть (декабрь)
3	Создание изделий из текстильных материалов	Фартук для кулинарных работ	изделие	3 четверть (март)
4	Кулинария	Приготовление завтрака для всей семьи.	фотографии	4 четверть (май)

6 класс

№	Наименование раздела	Тема проекта	Предполагаемый продукт проекта	Планируемые сроки выполнения (месяц, неделя)
1	Технология домашнего хозяйства	Растение в интерьере жилого дома	План	1 четверть (октябрь)
2	Технология обработки конструкционных материалов	лопаточка	изделие	2 четверть (декабрь)
3	Создание изделий из текстильных материалов	Диванная подушка	изделие	3 четверть (март)
4	Кулинария	Приготовление воскресного обеда	фотографии	4 четверть (май)

7 класс

№	Наименование раздела	Тема проекта	Предполагаемый продукт проекта	Планируемые сроки выполнения (месяц, неделя)
1	Технология домашнего хозяйства	Декоративная рамка для фотографий	изделие	1 четверть (октябрь)
2	Технология обработки конструкционных материалов	Кухонная доска	изделие	2 четверть (декабрь)
3	Создание изделий из текстильных материалов	Аксессуар для летнего отдыха	изделие	3 четверть (март)
4	Кулинария	Приготовление сладкого стола	фотографии	4 четверть (май)

8 класс

№	Наименование раздела	Тема проекта	Предполагаемый продукт проекта	Планируемые сроки выполнения (месяц, неделя)
1	Семейная экономика	Семейный бюджет	портфолио	1 четверть (октябрь)
2	Семейная экономика	Бизнес-план семейного предприятия	Бизнес-план	2 четверть (декабрь)
3	Технология домашнего хозяйства	Дом будущего	макет	3 четверть (март)
4	Современное производство и профессиональное самоопределение	Мой профессиональный выбор	портфолио	4 четверть (май)