Приложение

к основной образовательной программе

основного общего образования.

**ПРОГРАММА**

**По учебному предмету «Технология»**

Уровень образования (класс): **основное общее образование, (5-8классы)**

Количество часов: **204 ч**

Учитель:

Хаустова Елена Ивановна

**1.Пояснительная записка.**

Программа по учебному предмету «Технология» для 5-8 классов создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России на основе авторской программы **по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко,** Издательский центр «Вентана-Граф», 2012год.

**Цель** курса:

* формирование представлений о технологической культуре производства,
* развитие культуры труда подрастающих поколений,
* становление системы техни­ческих и технологических знаний и умений,
* воспитание тру­довых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачами** курса являются:

* сформировать у учащихся необходи­мые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
* овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необ­ходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

**2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

• технологическая культура производства;

• распространенные технологии современного производства;

• культура, эргономика и эстетика труда;

• получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

• основы черчения, графики, дизайна;

• элементы домашней и прикладной экономики;

• знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

• методы технической, творческой, проектной деятельности;

• история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

***познакомятся:***

• с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

• с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;

• с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

• с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

• с производительностью труда; реализацией продукции;

• с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;

• с экологичностью технологий производства;

• с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

• с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

***овладеют:***

• навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

• навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,

проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

• основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

• умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

• умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

• навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

• навыками организации рабочего места.

**3. Место предмета «Технология» в учебном плане**

Учебный план образовательного учреждения на уровне основного общего образования включает 204 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5-6 классах, 1 час в неделю в 7-8 классах.

**4. Личностные, метапредметные и предметные результаты**

**освоения учебного предмета «Технология»**

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

– планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

– определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

– комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

– проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

– мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

– самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

– виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;

– приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

– выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

– выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

– использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

– согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

– объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

– оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

– диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.

– обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

– соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

– соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

1. *В познавательной сфере:*

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

1. *В трудовой сфере:* 
   * планирование технологического процесса и процесса труда;
   * подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
   * проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
   * подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
   * проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
   * выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
   * соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
   * соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
   * обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
   * выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
   * подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
   * контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
   * выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
   * документирование результатов труда и проектной деятельности;
   * расчет себестоимости продукта труда;
   * экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
2. *В мотивационной сфере:*
   * оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
   * оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
   * выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
   * выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
   * согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
   * осознание ответственности за качество результатов труда;
   * наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
   * стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
3. *В эстетической сфере:* 
   * дизайнерское проектирование технического изделия;
   * моделирование художественного оформления объекта труда;
   * разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
   * эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
   * опрятное содержание рабочей одежды.

*5. В коммуникативной сфере:*

* + формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
  + выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
  + оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
  + публичная презентация и защита проекта технического изделия;
  + разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
  + потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
  1. *В психофизической сфере:*
  + развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
  + 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.

1. **Содержание учебного предмета.**

Новизной данной программы по направлению «Техноло­гии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта зада­ча реализуется, прежде всего, на занятиях по ку­линарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников от­ветственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серь­езных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

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

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники научатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащие­ся познакомятся с новыми техническими возможностями совре­менных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» познакомит уча­щихся с новыми разработками в текстильной промышленнос­ти: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладаю­щими принципиально новыми технологическими, эстетиче­скими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые тех­нологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволит реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

***Введение (3ч)***

Введение в предмет. Правила техники безопасности.

***Раздел 1.Технология домашнего хозяйства.***

***Оформление интерьера (9ч: в 5 кл– 2ч, в 6 кл-3ч,в 7 кл-2ч, в 8 кл-2ч )***

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2ч)**

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

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

Декоративное оформление кухни изделиями собственного

изготовления.

*Тема лабораторно-практической работы:*

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

**Тема 2. Интерьер жилого дома (1ч)**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особен­ности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пи­щи, столовой, спален, детского уголка. Использование совре­менных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предмета­ми декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занаве­сей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значе­ние предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

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

Подбор современной бытовой техники с учетом потреб­ностей и доходов семьи.

*Тема лабораторно-практической работы*:

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

**Тема 3. Комнатные растения в интерьере (2ч)**

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

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

Эстетические требования к составлению букета. Символи­ческое значение цветов.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

**Тема 4. Освещение жилого помещения.**

**Предметы искусства и коллекции в интерьере. (1ч).**

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение.

Типы ламп: накаливания, галогенные, люминесцентные, светодиодные; Типы светильников: потолочные, настенные, настольные, напольные, встроенные, шинные, тросовые; системы управления: выключатель, диммер; типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное освещение. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства, коллекции в интерьере. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Темы лабораторно-практических и практических работ:* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»; коллекции в интерьере жилого дома.

Систематизация коллекции, книг.

**Тема 5. Гигиена жилища (1ч).**

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении.

Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), сезонная (генеральная). Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

*Тема лабораторно-практической и практической работы: Генеральная уборка кабинета технологии*

**Тема 6. Экология жилища (1ч).**

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Система безопасности жилища.

*Темы лабораторно-практических и практических работ:* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

**Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме(1ч).**

Системы водоснабжения и канализации. Современные системы фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей.

*Темы лабораторно-практических и практических работ:*

Ознакомление с системой фильтрации воды.

***Раздел 2. Электротехника(6 ч)***

**Тема 1. Бытовые электроприборы (4ч)**

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

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощ­ности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым элект­рооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и ро­зеток на плане квартиры.

**Тема 2. Электромонтажные и сборочные**

**Технологии.**

Общие понятия об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии.

Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Приемы монтажа и соединение установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Темы лабораторно-практическихи практических работ:*Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования. Изготовление удлинителя.

**Тема 3. Электротехнические устройства**

**с элементами автоматики (2ч).**

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

Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

*Темы лабораторно-практических и практических работ:* Изучение схем квартирной электропроводки. Сборка и испытание модели автоматической сигнализации (из деталей электроконструктора).

***Раздел 3. Кулинария(33ч)***

**Тема 1. Санитария и гигиена(1ч)**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

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

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

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостя­ми. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в по­мещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Физиология питания(1ч)**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слю­ны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

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

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

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

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

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам раци­онального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3.Бутерброды, горячие напитки(2ч)**

.Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продук­тов для бутербродов, инструменты и приспособления для на­резки.

Особенности технологии приготовления и украшения раз­личных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бу­тербродов, условия и сроки их хранения.

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

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутер­бродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий(2ч)**

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

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

Способы варки макаронных изделий.

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

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

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий

**Тема 5. Блюда из овощей и фруктов(4ч).**

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

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

Влияние экологии окружающей среды на качество ово­щей. Методы определения качества овощей. Определение ко­личества нитратов в овощах с помощью измерительных при­боров, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

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

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

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

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформ­ление салатов продуктами, входящими в состав салатов и име­ющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продук­тов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки раз­личных способов варки овощей.

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

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Определение доброкачественности овощей и фруктов по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформле­ния салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Приготовление салата из фруктов.

**Тема 6. Блюда из яиц(2ч).**

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.

**Тема 7. Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака(2ч).**

**Тема 12.Приготовление обеда. Сервировка стола(2ч)**

**Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет(1ч)**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми при­борами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкаль­ное оформление. Культура использования звуковоспроизводя­щей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительностьвизита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

**Тема 8. Блюда из рыбы и морепродуктов(4ч)**

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

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения жи­вой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных кон­сервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в за­висимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного ис­пользования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инстру­ментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полу­фабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродук­тов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабо­раторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свеже­мороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Тема 9. Блюда из мяса(4ч)**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пи­щевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методыопределения качества мяса. Условия и сро­ки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

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

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

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

**Тема 10. Блюда из птицы(2ч).**

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

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

*Темы практических работ:*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

**Тема 11. Заправочные супы(2ч)**

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

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформле­ние готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Расчет количества мяса и других продуктов для приготов­ления супа на 6—8 человек.Приготовление заправочного супа.

**Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продук­тов(1ч)**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с по­мощью тепловой кулинарной обработки.

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

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

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами

**Тема 14 Изделия из жидкого теста(1ч).**

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества меда органолептическими и лабораторными методами.

*Темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение качества меда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема15. Виды теста и выпечки (1ч).**

Продукты для приготовления выпечки. Пищевые разрыхлите­ли теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий.

Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоеного теста. Вли­яние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Усло­вия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Особенности выпечки изделий из песочного теста. Профессия кондитер.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Приготовление изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема 16. Сладости, десерты, напитки (1ч).**

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Приготовление сладких блюд и напитков

***Раздел 4. Создание изделий из текстильных***

***материалов (54ч)***

**Тема 1. Свойства текстильных материалов(7ч)**

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

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

Механические, физические, технологические, эксплуата­ционные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых матери­алов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических во­локон в тканях.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий(9ч)**

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

Роль конструирования в выполнении основных требова­ний к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигу­ры человека. Системы конструирования одежды. Краткая ха­рактеристика расчетно-графической системы конструирова­ния. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швей­ных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необхо­димые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на осно­ве чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам

**Тема 3. Моделирование швейных изделий(3ч)**

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

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформле­ние народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индиви­дуальных особенностей фигуры. Способы копирования вы­кройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изде­лий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и рас­чет количества ткани на изделие с применением компьютер­ных программ.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и кор­рекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фи­гуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изде­лия к раскрою.

**Тема 4. Элементы машиноведения(9ч).**

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

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

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

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

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

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

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

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий(26ч)**

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

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

Правила выполнения следующих технологических опера­ций:

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, прой­мы и горловины;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на дета­лях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машин­ным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и ис­правление дефектов.

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

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стёжками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

***Раздел 5. Художественные ремесла (34ч).***

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2ч).**

Знакомство с различными видами декоративно-приклад­ного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, рос­пись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на­родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вы­шивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Экскурсия в Калужский краеведческий музей. Знакомство с творчеством народных умельцев Калужской области. Тарусская вышивка.*

**Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета**

**при создании предметов декоративно-прикладногоискусства (2ч)**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

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

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

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

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнамен­тов.

Создание композиции с изображением пейзажа для пан­но или платка по природным мотивам.

**Тема 3. Лоскутное шитье (4ч).**

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

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

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Тема 4. Вязание крючком (4ч).**

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

*Тема практической работы:*

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

**Тема 5. Вязание на спицах (4ч)**

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

*Темы лабораторно-практических и практических работ:* Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

**Тема 6. Роспись ткани (2ч).**

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

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

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

*Тема лабораторно-практической работы:*

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

**Тема 7. Вышивка (16ч).**

Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения ручных стежков: прямых, петлеобразных, петельных, косых и крестообразных; швов: «вперед иголку», «назад иголку», стебельчатого, петельного, тамбурного, «козлик», бархатного, «петля с прикрепом». Техника вышивания счетными швами по схеме для вышивки, швом крест. Техника вышивания по свободному контуру: художественной, белой, владимирской гладью. Атласная и штриховая гладь, швы узелок и рококо. Вышивка лентами. Материалы и оборудование. Швы, используемые в вышивке лентами. Профессия вышивальщица.

*Темы лабораторно-практических и практических работ:* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

***Раздел 6. Семейная экономика(8ч).***

***Тема 1. Бюджет семьи(8ч).***

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности семьи. Рациональное планирование расходов. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса.

*Темы лабораторно-практических и практических работ:*Оценка имеющихся и возможных источников дохода семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности.

***Раздел 7. Современное производство и профессиональное самоопределение(4ч).***

***Тема 1.Сферы производства и разделение труда(2ч).***

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации, компетентности работника.

*Темы лабораторно-практических и практических работ:* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

***Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера(2ч).***

Роль профессии в жизни человека. Калужский рынок труда и его конъюнктура.

Классификация профессий. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.

Источники получения информации о профессиях. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика

условий поступления в него и обучения там.

*Темы лабораторно-практических и практических работ:* Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для Калужской области профессий. Анализ предложений работодателей на рынке труда Калужской области.

***Раздел 8. Технологии творческой и опытнической деятельности(54ч: 5кл-19ч, 6кл- 20ч, 7кл-10ч, 8кл-5ч)***

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятель­ность(54ч)**

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

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного ис­кусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искус­ства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рож­дения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной роспи­си ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздни­ков.

Изготовление сувенира или декоративного панно в техни­ке ручного ткачества.Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народ­ных сказок.Проекты социальной направленности.

**6.Таблица тематического распределения количества часов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы, темы** | Количество часов | | | | | |
| **Авторская программа** | **Рабочая программа** | **Рабочая программа по классам** | | | |
|
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| **Введение** | **-** | **3** | **1** | **1** | **-** | **1** |
| **Технология домашнего хозяйства** | **11** | **9** | **2** | **3** | **2** | **2** |
| *1.Интерьер кухни, столовой* |  |  | 2 | - | **-** | **-** |
| *2. Интерьер жилого дома* |  |  | **-** | 1 | **-** | **-** |
| *3. Комнатные растения в интерьере* |  |  | **-** | 2 | **-** | **-** |
| *4.Освещение жилого помещения.*  *Предметы искусства и коллекции в интерьере.* |  |  | **-** | - | **1** | **-** |
| *5.Гигиена жилища* |  |  | **-** | **-** | **1** | **-** |
| *6.Эклогия жилища* |  |  | **-** | **-** | **-** | 1 |
| *7.Водоснабжение и канализация в доме* |  |  | **-** | **-** | **-** | 1 |
| **Электротехника** | **14** | **6** | **1** | **-** | **1** | **4** |
| *1.Бытовые электроприборы* |  |  | 1 | - | 1 | 2 |
| *2.Электромонтажные и сборочные*  *Технологии* |  |  | - | - | - | - |
| *3.Электротехнические устройства с элементами автоматики* |  |  | - | - | - | 2 |
| ***Творческая проектная деятельность*** |  | 7 | 4 | 2 | 1 |  |
| **Кулинария** | **33** | **33** | **14** | **14** | **5** | **-** |
| *1.Санитария и гигиена на кухне* |  |  | 1 |  |  | - |
| *2.Физиология питания* |  |  | 1 |  |  | - |
| *3.Бутерброды, горячие напитки.* |  |  | 2 |  |  | - |
| *4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий* |  |  | 2 |  |  | - |
| *5.Блюда из овощей и фруктов* |  |  | 4 |  |  | - |
| *6.Блюда из яиц.* |  |  | 2 |  |  | - |
| *7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.* |  |  | 2 |  |  | - |
| ***Творческая проектная деятельность*** |  | 2 | 2 |  |  |  |
| *8. Блюда из рыбы и морепродуктов* |  |  | - | 4 |  | - |
| *9.Блюда из мяса* |  |  | - | 4 |  | - |
| *10.Блюда из птицы* |  |  | - | 2 |  | - |
| *11.Заправочные супы* |  |  | - | 2 |  | - |
| *12.Приготовление обеда. Сервировка стола***.** |  |  | - | 2 |  | - |
| ***Творческая проектная деятельность*** |  | 2 |  | 2 |  |  |
| *13. Блюда из молока и кисломолочных продук­тов* |  |  | - | - | 1 | - |
| *14. Изделия из жидкого теста* |  |  | - | - | 1 | - |
| *15 Виды теста и выпечки* |  |  | - | - | 1 | - |
| *16.Сладости, напитки и десерты* |  |  | - | - | 1 | - |
| *17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.* |  |  | - | - | 1 | - |
| **Творческая проектная деятельность** |  | **1** |  |  | 1 |  |
| ***Создание изделий из текстильных материалов*** | **52** | **54** | **24** | **22** | **8** | **-** |
| *1.Свойства текстильных материалов* |  | 7 | 4 | 2 | 1 | - |
| *2.Конструирование швейных изделий* |  | 9 | 4 | 4 | 1 | - |
| *3.Моделирование швейных изделий* |  | 3 | - | 2 | 1 | - |
| *4.Элементы машиноведения* |  | 9 | 6 | 2 | 1 | - |
| *5.Технология швейных изделий* |  | 26 | 10 | 12 | 4 | - |
| ***Творческая проектная деятельность*** |  | **15** | 4 | 8 | 3 |  |
| **Художественные ремесла** | **24** | **34** | **8** | **8** | **8** | **10** |
| *1. Декоративно – прикладное искусство* |  |  | 2 | - | - | - |
| *2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ* |  |  | 2 | - | - | - |
| *3 Лоскутное шитье* |  |  | 4 | - | - | - |
| *4. Вязание крючком* |  |  | - | 4 | - |  |
| *5. Вязание на спицах* |  |  | - | 4 | - | - |
| *6.Роспись ткани* |  |  | - | - | 2 | - |
| *7.Вышика* |  |  | - | - | 6 | 10 |
| ***Творческая проектная деятельность*** |  | ***21*** | ***8*** | 8 | 5 |  |
| **Семейная экономика.****Бюджет семьи** | **6** | **8** |  |  |  | **8** |
| *1.Семья как экономическая ячейка общества* |  |  |  |  |  | 1 |
| *2.Предпринимательство в семье* |  |  |  |  |  | 1 |
| *3.Потребности семьи* |  |  |  |  |  | 1 |
| *4.Информация о товарах* |  |  |  |  |  | 1 |
| *5.Торговые символы, этикетка и штрих код* |  |  |  |  |  | 1 |
| *6.Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета* |  |  |  |  |  | 1 |
| *7.Расходы на питание* |  |  |  |  |  | 1 |
| *8.Сбережения. Личный бюджет* |  |  |  |  |  | 1 |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение** | **4** | **4** |  |  |  | **4** |
| *1.Сферы производства и разделение труда* |  |  | - | - | - | 2 |
| *2.Профессиональное образование и профессиональная карьера* |  |  | - | - | - | 2 |
| ***Творческая проектная деятельность*** |  | 5 |  |  |  | 5 |
| **Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности** | **60** | **53** | **18** | **20** | **10** | **5** |
| *1. Исследовательская и созидательная деятельность* | **60** | **53** | 19 | 20 | 10 | 5 |
| *Резерв ( на 35 недель обучения)* | **6** | - |  |  |  |  |
| **Всего:** | **210** | **204** | **68** | **68** | **34** | **34** |

1. **Учебно - методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса.**

Занятия по предмету «Технология», направление «Обслуживающий труд», проводятся на базе кабинета технологии, в составе которого 2 мастерские: 1) по обработке ткани, 2) по обработке пищевых продуктов. Мастерские оборудованы соответствующими приспособлениями и оснащены наглядной информацией.

**Учебники:**

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология ( «Технология ведения дома») 5, (6, 7, 8) класс, М.: «Вентана- Граф», 2012**.**

Методические рекомендации для учителя по предмету « Технология»

Таблицы

Индивидуальные раздаточные пособия

Плакаты

Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей)

Электронные наглядные пособия

Компьютер с комплексом обучающих программ

**Литература**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897.
2. Примерные программы по учебным предметам Технология 5-9 классы: проект. – 2 – е изд. – М.: Просвещение, 2010 – 96 с. – «Стандарты второго поколения»

**Общая характеристика кабинета технологии.**

Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов – мастерских по соответствующим направлениям.

Кабинеты оснащены соответствующей наглядной информацией (инструкции по ТБ)

Рабочие места для девочек укомплектованы следующим *оборудованием*:

Швейные машины – 17 шт., утюг – 1 шт., оверлок – 1 шт, утюжильная доска – 2 шт.

Газовая (электрическая) плита –2 шт., чайник электрический – 1шт,

и *инструментами*: ножницы, линейки, напёрстки, иглы швейные и машинные, сантиметровые ленты, портновские булавки, вязальные спицы и крючки; тарелки, ножи, разделочные доски, кастрюли, чашки.

**ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | История ремесел. На сайте можно познакомиться с историей возникновения и развития ремесел (ковки, гальванопластики, резьбы по дереву и т.д.). <http://remesla.ru/>    **Технологии обработки тканей и пищевых продуктов**    Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.  <http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>    Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет".  <http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm>    Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".  <http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>    Декада технологии в школе.  <http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html>    **Декоративно-прикладное искусство**    Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/>     Школьный кружок по росписи ткани. Можно получить консультации и научиться рисовать.  <http://www.catalog.alledu.ru/predmet/trud/http/www.sunrain.by.ru>    Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html>  Игрушки из мастерских вальдорфских школ. Фотогалереи игрушек,  изготовленных в вальдорфских школах Санкт-Петербурга. Тряпичные куклы в русских народных костюмах, изготовленные по традиционным технологиям. Деревянные конструкторы и игрушки в народном стиле. Вальдорфские куклы. Исторические очерки о народной кукле:    Сайт для тех, кто любит вышивать. Очень много цветных бесплатных схем, которые можно скачать.  <http://www.rukodelie.ru>    Волшебный лоскуток. Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html>    Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.  <http://krestom.chat.ru/>    Декоративно-прикладное творчество. Раздел сайта Ярославского областного центра дистанционного обучения школьников.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/indexa.html>    Картина на бересте. Этапы создания картины на бересте. Фотографии.  <http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/>    Кружевные платочки. План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс.  <http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/>    [WWW.urokicd.ru](http://WWW.urokicd.ru)мультимедийные уроки по технологии 5 класс. Для девочек. По программе Симоненко | |

**8. Планируемые результаты изучения учебного предмета.**

**Общие результаты технологического образования состоят:**

• в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;

• в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

• в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;

• в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

**Изучение технологии призвано обеспечить**:

• становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;

• развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

• формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;

• приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема** | **Выпускник научится:** | **Выпускник получит возможность научиться:** |
| **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития** | * 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; * объясняеть 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. | * *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.* |
| **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся** | * + 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 требующегося 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). | * + *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*. |
| **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения** | * + 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. | * + *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*. |

**По годам обучения результаты структурированы и конкретизированы следующим образом:**

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
  + характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
  + называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
  + разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
  + объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
  + приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
  + объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
  + составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
  + осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
  + осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
  + осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
  + конструирует модель по заданному прототипу;
  + осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
  + получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
  + получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
  + получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
  + получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
  + получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
  + получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
  + описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
  + оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
  + проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
  + проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
  + читает элементарные чертежи и эскизы;
  + выполняет эскизы механизмов, интерьера;
  + освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
  + применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
  + строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
  + получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
  + получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
  + получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
  + получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
  + получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
  + называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
  + характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
  + перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
  + объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
  + объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
  + осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
  + осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
  + выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
  + конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
  + следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
  + получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
  + получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
  + получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс нет в учебном плане

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
  + характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
  + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;,
  + называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
  + характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
  + перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
  + характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
  + объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
  + разъясняет функции модели и принципы моделирования,
  + создаёт модель, адекватную практической задаче,
  + отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
  + составляет рацион питания, адекватный ситуации,
  + планирует продвижение продукта,
  + регламентирует заданный процесс в заданной форме,
  + проводит оценку и испытание полученного продукта,
  + описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
  + получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
  + получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
  + получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
  + получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
  + получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
  + получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
  + получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
  + получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
  + получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.