

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение основная
общеобразовательная школа с. Муранка муниципального района Шигонский Самарской
области

РАССМОТРЕНО
на МО учителей-предметников

Протокол №1 от 30.08.21

ПРОВЕРЕНО
зам. директора по УВР
_____ Богословская А.В.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ООШ с. Муранка
_____ В.Н. Калентьев
Приказ № 134 от 31.08.21

Рабочая программа
по технологии
5-8 класс

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

(Приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010г. № 1897 « Об утверждении федерального образовательного стандарта основного общего образования» и изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. № 1577), программы «Технология 5-8классы» под редакцией А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко М., «Вентана — Граф», ООП ООО и учебного плана ГБОУ ООШ с. Муранка

Данная рабочая программа реализуется на основе следующих УМК:

Технология «Технология ведения дома» 5класс авторы Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко М.: Вентана
Технология «Технология ведения дома» 6 класс авторы Н.В. Сеница. В.Д. Симоненко М.: Вентана
Технология «Технология ведения дома» 7 класс авторы Н.В. Сеница. В.Д. Симоненко М.: Вентана
Технология 8 класс В.Д. Симоненко, А.А. Электров, Б.А. Гончаров М.: Вентана -Граф

Количество часов: 238часов

5 класс: 68 часов в год, в неделю -2 часа

6 класс: 68 часов в год, в неделю - 2 часа

7 класс : 68 часов в год, в неделю -2 часа

8 класс : 34 часа в год, в неделю- 1 час

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; 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;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов.
- Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, 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 учёбе и познавательной деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно- коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет — ресурсы;
- оценивание своей познавательной — трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология»

в основной школе:

в познавательной сфере: - практическое освоение обучающимися основ проектно- исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

в трудовой сфере: - планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования;

– овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решение творческих задач, моделирование ,

конструирование;

в мотивационной сфере: - оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной — трудовой деятельности;

в эстетической сфере: - овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно — прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- участие в оформлении класса и школы, озеленение пришкольного участка, стремление внести красоту;

в коммуникативной сфере: - установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество; построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществления выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции не враждебным для оппонентов образом;

- 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

Выпускник научится:

определять понятия «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»

находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях

для обработки конструкционных материалов;

изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники, включая швейные машины с электрическим приводом;

составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам

изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники

изготавливать модели рабочих органов техники;

проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи

(с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

управлять моделями роботизированных устройств;

осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;

- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
 - выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
 - осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
 - выполнять разметку заготовок;
 - изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
 - осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
 - выполнять отделку изделий, использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
 - описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

 - анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

 - определять назначение и особенности различных швейных изделий;
 - различать основные стили в одежде и современные направления моды;
 - различать виды традиционных народных промыслов;
 - выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий;
 - снимать мерки с фигуры человека;
 - строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
 - проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий

составлять рацион питания подростка;

обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;

реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;

использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;

составлять меню;

выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Выпускник получит возможность научиться:

проводить испытание, анализ и модернизацию модели;

разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование

и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);

изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;

разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

выполнять несложное моделирование швейных изделий;

планировать (разрабатывать) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;

проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;

разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования;

разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;

оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственно использования этого способа).

оптимизировать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;

осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;

составлять индивидуальный режим питания;

осуществлять приготовление блюд национальной кухни;

сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

Основное содержание учебного предмета (5класс)

Направление «Технологии ведения дома».

Раздел 1. «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Творческая проектная деятельность.

Что такое творческие проекты.

Этапы выполнения проекта

Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

(проекты делятся на 4 раздела, «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Наряд для завтрака», Лоскутное изделие»).

Раздел 2. «Технологии домашнего хозяйства»

«Интерьер кухни, столовой»

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

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.

Творческий проект Планирование кухни-столовой»

Раздел 3. «Электротехника»

Бытовые электроприборы»

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

Раздел 4. Кулинария.

Санитария и гигиена на кухне.

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.

Физиология питания

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 «Бутерброды и горячие напитки»

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

темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление блюд из макаронных изделий

Блюда из овощей.

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах 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, жарение, тушение, запекание, припускание, пассирование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

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

темы лабораторно-практических и практических работ

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

«Блюда из фруктов.»

Пищевая (питательная) ценность фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения фруктов. Хранение и условия кулинарного использования фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество фруктов. Определение доброкачественности фруктов по внешнему виду. Методы определения количества нитратов во фруктах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки фруктов. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета фруктов и витаминов. Правила измельчения фруктов, наиболее распространённые формы нарезки фруктов. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из фруктов. Украшение готовых блюд.

темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление салата из овощей.

Фигурная нарезка фруктов для художественного оформления блюд.

Приготовление блюда из фруктов.

«Блюда из яиц»

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление блюд из яиц.

«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»

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 продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

темы лабораторно-практических и практических работ

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов.

Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения

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.

Примерные 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.

. Текстильные материалы и их свойства.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент

Конструирование швейных изделий

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

Эскизная разработка модели рабочей одежды швейного изделия 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 4. «Швейная машина»

1. Швейные ручные работы.

2. Швейная машина.

Основные операции на швейной машине.

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

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

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 карманов, поясов, бретелей.
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия машинным способами

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных.

Контроль качества готового изделия.

лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

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, исправления дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 6. Художественные ремесла

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Знакомство с различными видами с 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.

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

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция.

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

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

Примерные 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

Краткие сведения 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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

Основное содержание курса (бкласс) Направление «Технологии ведения дома»

Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»

Интерьер жилого дома.

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

темы лабораторно-практических и практических работ

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

Санитарно-технические работы

Тема 2. «Комнатные растения в интерьере»

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

темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник

Раздел 2. «Технологии творческой и опытнической деятельности»

«Исследовательская и созидательная деятельность»

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

Раздел 3. «Кулинария»

«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

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 4. «Блюда из мяса».

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

темы лабораторно-практических и практических работ

Определять качество мяса органолептическими методами.

Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.

Тема 5. «Блюда из птицы»

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

темы лабораторно-практических и практических работ

Определять качество птицы органолептическими методами

Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы

Тема «Заправочные супы»

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

темы лабораторно-практических и практических работ

Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.

Тема 6. «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»

Особенности сервировки стола к обеду. 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 продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

темы лабораторно-практических и практических работ

Оформление стола к обеду и празднику.

Организация фуршета.

Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Свойства текстильных материалов)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных 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 волокон.

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.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

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 моделей поясной одежды 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

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. «Швейная машина»

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. 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. 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.

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

Примерные 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.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

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.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 стежками.

Обработка 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, исправления дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла

Тема 1. «Вязание крючком»

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

темы лабораторно-практических и практических работ

Вязание образцов и изделий выполненные крючком.

Выполнение эскизов вязанных декоративных элементов

Тема 3. Вязание на спицах

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

темы лабораторно-практических и практических работ

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязанных декоративных элементов.

Содержание учебного предмета технология 7класс

Интерьер жилого дома

1. Основные теоретические сведения

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого дома. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, 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: общие, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»

2. основные теоретические сведения

Значение в жизни человека соблюдения и поддержание 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.

практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

1. основные 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 функции. Робот пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

практические работы

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

« Кулинария»

1. основные теоретические сведения.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Профессия мастер приготовления молочных продуктов.

Виды блюд из жидкого теста.

Оборудование, посуда и инвентарь для приготовления блюд из жидкого теста.

Виды теста и приготовление блюд из них. Профессия кондитер.

Виды десертов. Их значение в питании человека.

Профессия кондитер сахаристых изделий.

Санитарно — гигиенические требования при кулинарных работах.

Сервировка сладкого стола. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами.

2. практические работы.

Разработка меню. Приготовления праздничного сладкого стола.

Разработка приглашений на праздник с помощью ПК.

Создание изделий из текстильных материалов.

1. основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон животного происхождения.

Уход за швейной машиной. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды.

Технология изготовления поясного швейного изделия.

Последовательность подготовки ткани к раскрою.

Соблюдение техники безопасности при швейных работах.

2. практические работы

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Проведение влажно — тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану

Художественные ремесла

1. основные теоретические сведения

История появления техники «узелковый батик».

Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения росписи ткани

Материалы и оборудование для вышивки.

Приёмы подготовки ткани к вышивки.

Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Вышивание лентами.

2. практические работы Выполнения образцов швов прямыми.

Петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнения образца вышивки лентами.

Технология творческой и опытнической деятельности

1. основные теоретические сведения

Определение и формулировка проблемы.

Поиск необходимой информации для решения проблемы.

Разработка вариантов решения проблемы.

Обоснованный выбор лучшего варианта.

Защита творческих проектов.

Содержание учебного предмета 8класс (универсальная)

Раздел Введение

Содержание и задачи курса технология. Инструктаж по ТБ

Раздел Семейная экономика

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.

Основные теоретически сведения Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Предпринимательство в семье. Коммуникации в домашней экономике. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.* Проектирование этикетки для различных товаров. Составление текста телефонного разговора.
Варианты объектов труда Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Раздел «Технологии ведения дома»

Тема. Экология жилища

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 проточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема . Водоснабжение и канализация в доме

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.

Лаборно-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 «Электротехнические работы»

Тема. Бытовые электроприборы

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.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздушонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

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

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломкапри

скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема. Электромонтажные и сборочные технологии

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о 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 и 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.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики

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 окружающую среду и 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. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Творческие и проектные работы»

Порядок выбора темы проекта. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг. Обоснование конструкции изделия и этапов ее изготовления. Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки). Творческие методы поиска новых решений: морфологический анализ, метод фокальных объектов. Экспертные методы сравнения вариантов решений. Методы поиска научно-технической информации. Применение ЭВМ для поиска информации и формирования базы данных. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Применение ЭВМ при проектировании изделий. Классификация производственных технологий. Технологическая и трудовая дисциплина на производстве. Методы определения себестоимости изделия. Производительность труда. Цена изделия как товара. Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проектов. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта.

темы лабораторно-практических и практических работ

Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. Обоснование идеи изделия на основе маркетинговых опросов. Поиск необходимой информации и создание баз данных с использованием ЭВМ.

Коллективный анализ возможностей изготовления изделий, предложенных учащимися. Выбор видов изделий. Конструирование и дизайн-проектирование изделия с использованием компьютера, определение состава деталей. Выполнение эскиза, модели изделия. Составление учебной

инструкционной карты.

Изготовление деталей и контроль их размеров. Сборка и отделка изделия. Оценка себестоимости изделия с учетом затрат труда, ее сравнение с возможной рыночной ценой товара. Разработка варианта рекламы. Подготовка пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта.

Изделия из древесины и поделочных материалов:

- предмет обихода и интерьера, головоломки, настольные игры, куклы, подставки для салфеток, вешалки для одежды, рамки для фотографий, настольные игры, народные игры, карнизы, конструкторы, массажеры, модели автомобилей, судов и т. д., макеты памятников архитектуры, макеты детских площадок, раздаточные материалы для учебных занятий, оборудование для лабораторных и практических работ, спортивные тренажеры и др.

Изделия из сплавов металлов и искусственных материалов:

- ручки для дверей, головоломки, блесны, элементы интерьера, инвентарь для мангала или камина, наборы для барбекю, коптильни, багажники для велосипедов, подставки для цветов, макеты структур химических элементов, наглядные пособия, оборудование для лабораторных работ и др.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование»

Сферы производства и разделение труда

Сферы и отрасли современного индустриального производства. Основные составляющие производства основные структурные подразделения производственного предприятия. Сферы разделения труда. Влияние техники и технологий на вид, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды сквозных профессий по отраслям индустриального производства.

темы лабораторно-практических и практических работ

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия

Профессиональное образование и профессиональная карьера

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. Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

темы лабораторно-практических и практических работ

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.

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на изучение каждой темы.

5 класс

№	Тема/раздел	Количество часов	Деятельность учителя с учетом программы воспитания (модуля «Школьный урок»)
1	Творческая проектная деятельность	4	Инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы формирование навыков обработки информации, извлечение информации из первичных источников; -развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности; - развитие готовности к самостоятельным действиям и ответственности за качество своей деятельности.
2	Оформление интерьера	4	привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества; -формирование технологической культуры; -формирование основ экологической культуры.
3	Кулинария	18	Использование и формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания; -формирование

			<p>умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места;</p> <p>формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы.</p>
4	Создание изделий из текстильных материалов	20	<p>использование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни;</p> <p>формирование владения безопасными приемами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом;</p> <p>-развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.</p>
5	Художественные ремесла	6	<p>Готовность к участию в решении практических трудовых дел, задач (в семье, школе, своей местности) технологической и социальной направленности, способный инициировать, планировать и выполнять такого рода деятельность Развитие способности охарактеризовать метод поиска решения в соответствии с задачами собственной деятельности.</p>
6	С\х труд осенний период	8	<p>Побуждать уважать труд, результаты трудовой деятельности своей и других людей.</p>
7	С\Х труд весенний период	8	<p>Побуждать уважать труд, результаты трудовой деятельности своей и других людей.</p>
8	Всего	68 часов	

6 класс

№	Тема/ раздел	Количество часов	Деятельность учителя с учетом программы воспитания (модуля Школьный урок)
1	Интерьер жилого дома	8	понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества; -формирование технологической культуры; -формирование основ экологической культуры; - развитие опыта выявления потребностей.Способный к творческой созидательной социально значимой трудовой деятельности в различных социально-трудовых ролях, в том числе предпринимательской деятельности в условиях самозанятости или наемного труда.
2	Кулинария	16	формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания; -формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места; формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы.
3	Создание изделий из текстильных материалов	20	использование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни; формирование владения безопасными приемами работы с бытовым инструментом;

			-развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.
4	Художественные ремесла.	8	Готовность к участию в решении практических трудовых дел, задач (в семье, школе, своей местности) технологической и социальной направленности, способный инициировать, планировать и выполнять такого рода деятельность Развитие способности охарактеризовать метод поиска решения в соответствии с задачами собственной деятельности.
5	С\х труд осенний период		Побуждать уважать труд, результаты трудовой деятельности своей и других людей.
6	С\X труд весенний период	8	Побуждать уважать труд, результаты трудовой деятельности своей и других людей.
7	Всего	68 часов	

7 класс

№	Тема/раздел	Количество часов	Деятельность учителя с учетом программы воспитания (модуля Школьный урок)
1	Интерьер жилого дома	8	понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества; -формирование технологической культуры; -формирование основ экологической культуры;

			- развитие опыта выявления потребностей.Способный к творческой созидательной социально значимой трудовой деятельности в различных социально-трудовых ролях, в том числе предпринимательской деятельности в условиях самозанятости или наемного труда.
2	Кулинария	14	формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания; -формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места; формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы.
3	Создание изделий из текстильных материалов	22	использование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни; формирование владения безопасными приемами работы с бытовым инструментом; -развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.
4	Художественные ремесла.	16	Готовность к участию в решении практических трудовых дел, задач (в семье, школе, своей местности) технологической и социальной направленности, способный инициировать, планировать и выполнять такого рода деятельность Развитие способности охарактеризовать метод поиска решения в соответствии с задачами собственной деятельности.
5	Технология творческой деятельности	8	-иницирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и

		оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения. формирование навыков самостоятельно решать поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения; - развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности.
6	Всего	68 часов

8 класс

№	Тема/ раздел	Количество часов	Деятельность учителя с учетом программы воспитания (модуля Школьный урок)
1	Содержание задачи курса Технология.	1	привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
2	Семейная экономика	7	Ориентировать на участие в практической в социально значимой трудовой деятельности разного вида в семье, школе, своей местности, в том числе оплачиваемом труде в каникулярные периоды, с учетом соблюдения норм трудового законодательства
3	Технология ведения дома	4	Ориентированный на осознанный выбор сферы трудовой, профессиональной деятельности в российском обществе с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества
4	Электротехнические работы	9	Использовать познавательные интересы в разных предметных областях с учетом своих способностей, достижений. Обладающий представлением о научной картине мира с учетом современных достижений науки и техники, достоверной научной информации, открытиях мировой и отечественной науки.
5	Творческие работы	10	Направлять на применение навыков наблюдений, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской деятельности

6	Современное производство и профессиональное образования	4	Ориентировать на осознанную готовность получения профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
Всего : 34 часа			