**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов, составлена на основе федерального государственного стандарта основного общего образования и ориентированы на работу по учебникам под редакцией В. Д. Симоненко (М.: Вентана-Граф, 2012). Программа реализуется в 5-6 классах в объеме 2 часа в неделю (68 часов в год), в 7-8 классах в объеме 1 час в неделю (34часа в год). В связи с низкой наполняемостью классов и отсутствием оборудованных кабинетов технического труда, уроки Технологии проводятся совместно мальчики и девочки. Эта программа является актуальной и учитывает интересы как девочек, так и мальчиков.

**Цель обучения технологии**:

– освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

– овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

– развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

– воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

– получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы.

**Задачи обучения технологии:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- овладение способами деятельностей:

– умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

– способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

– умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

Данная программа рекомендуется для обеспечения непрерывности технологического образования. Она позволяют учителю получить представление о целях, содержании, воспитании и развитии обучающихся средствами данного учебного предмета, а также конкретизируют содержание предметных тем образовательного стандарта, отражают распределение учебных часов по разделам и темам курса. В реализации программы должное место отводится методу проектов для вовлечения школьников в исследовательскую деятельность, что формирует привычку к анализу потребительских, экономических, экологических и технологических ситуаций.

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

***1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»***

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

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

1. Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

2. Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

3. Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно-полезного труда, как условия безопасной и эффективной социализации;

4. Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

5. Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

6. Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности, эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся;

7. Овладение установками, нормами и правилами организации труда;

8. .Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

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

1. Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

2. Выявление потребностей, проектирования и создания объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

3. Осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

4. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информаций, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

5. Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;

6. Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

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

8. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

В ходе изучения технологии обучающиеся **приобретут опыт проектной деятельности** как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения, в том числе и в ситуациях неопределенности. Они получат возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

**1.Познавательные УУД:** работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.

-структурирование знания, развитие внимание, образности, речи, умения наблюдать, делать выводы.

-структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания .

-ориентировка на разнообразие способов выращивания овощных культур, умение осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков сортов овощей.

-осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием познавательной литературы, умение осуществлять сравнение, устанавливать причинно-следственные связи.

**2.Регулятивные УУД:** управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане.

-принимать и сохранять учебную задачу, адекватно воспринимать оценку учителя.

-планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане, различать способ и результат действия, адекватно воспринимать оценку учителя .

**3**.**Коммуникативные УУД:** уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, речевая деятельность, навыки сотрудничества.

-понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственно, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии.

-уметь формулировать собственное мнение и позицию.

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

*В познавательной сфер*е:

-Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;

-Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов программы;

-Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергий, информаций, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

-Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследования;

*В трудовой сфе*р*е:*

-Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

-Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

-Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

-Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обосновании способов их исправления.

*В мотивационной сф*ере:

-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 познавательно-трудовой деятельности;

-Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ;

-Формирование представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

*В эстетической сфере*:

-Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

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

-Рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

-Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики;

-Участие в оформлении класса и школы, озеленение пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт.

*В коммуникативной сфере:*

-Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;

-Формирование рабочей группы для выполнения проекта;

-Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивания в споре своей позиции не враждебным для оппонентов образом;

-Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда;

-Разработка вариантов рекламных образцов.

*В психофизической сфере:*

-Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижений необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

-Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований;

-Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Материально-техническая база и условия (отсутствует кабинет для кулинарных работ) в МКОУ «Ульяновская ООШ №2» не позволяют в полной мере проводить практические занятия, поэтому на некоторых уроках планируется теоретический материал, практические работы будут выполняться в рамках домашней работы. При изучении раздела ***« Кулинария****»* практические работы заменены творческими заданиями для учащихся.

1. **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Разделы, темы и содержание учебного предмета**

**5 КЛАСС**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Разделы и темы*** | ***часы*** | ***Содержание*** | |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 часов)** | | | |
| ***Введение*** | 2 | Основные теоретические сведения ***Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда.***  Введение в курс технологии. | |
| ***Рукоделие. Художественные ремесла.***  ***Вышивка*** | 10 | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Практические работы Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.  Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. Варианты объектов труда.Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок. *Контрольная работа: «Свободная вышивка по рисованному контуру».* | |
| ***Элементы материаловедения*** | 2 | Основные теоретические сведения Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения. Варианты объектов труда. Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.  *Тест: «Особенности натуральных текстильных волокон».* | |
| ***Элементы машиноведения*** | 4 | Основные теоретические сведения Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Практические работы Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Варианты объектов труда. Швейная машина. Образцы машинных строчек.  *Контрольная работа: «Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика».* | |
| ***Конструирование и моделирование рабочей одежды*** | 8 | Основные теоретические сведения Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.  Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.  Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Практические работы Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.  *Контрольная работа: «Моделирование фартука».* | |
| ***Технология изготовления швейных изделий*** | 14 | Основные теоретические сведения Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.  Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.  Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.  Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Практические работы Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.  Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Варианты объектов труда. Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.  *Тест: «Технология изготовления швейных изделий».* | |
| **Технология ведения дома (4 часа)** | | | |
| Эстетика и экология жилища | 4 | | Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.  Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.  Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. Варианты объектов труда. Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.  *Контрольная работа: «Выполнение эскиза планировки кухни».* |
| **Кулинария (16 часов)** | | | |
| ***Санитария и гигиена*** | 2 | Основные теоретические сведения ***Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах***  Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.  Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. | |
| ***Физиология питания*** | 2 | Основные теоретические сведения Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.  Таблицы по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.  Варианты объектов труда.  Таблицы, справочные материалы.  *Тест: «Правила санитарии и гигиены кухни. Питательные вещества и витамины».* | |
| **Технология приготовления пищи. *Блюда из овощей (4ч.)*** | **10** | Основные теоретические сведения Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*  Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.  Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.  Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. Варианты объектов труда.Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры. | |
| Блюда из яиц (2ч.) |  | Основные теоретические сведения Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.  Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц. Варианты объектов труда. Омлет, яичница, вареные яйца. | |
| ***Бутерброды, горячие напитки (2ч.)*** |  | Основные теоретические сведения Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.  Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.  Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. Варианты объектов труда. Составление меню-Бутерброды и горячие напитки к завтраку.  *Тест: «Технология приготовления блюд».* | |
| **Сервировка стола** | 2 | Основные теоретические сведения Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.  .Оформление готовых блюд и подача их к столу. Практические работы Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Варианты объектов труда. Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки. | |
| **Заготовка продуктов** | 2 | Основные теоретические сведения Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение.* Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.  Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав.* Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Варианты объектов труда. Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.  *Тест: «Способы приготовления домашних запасов».* | |
| **Творческие и проектные работы (8 час).** | | | |
| **Организационно-подготовительный этап** | 4 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | |
| **Технологический этап** | 2 | Технологический этап выполнения творческого проекта: конструирование, моделирование, изготовление изделия. | |
| **Заключительный этап** | 2 | *Практическая работа: «Создание мини-проекта».*  Оценка проделанной работы и защита проекта | |
| **ИТОГО** | **68 ч.** |  | |

**6 КЛАСС**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Разделы и темы*** | ***часы*** | ***Содержание*** |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 часов)** | | |
| ***Введение*** | 2 | Основные теоретические сведения Первичный инструктаж на рабочем месте.  Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. |
| ***Рукоделие. Художественные ремесла.***  ***Лоскутное шитье*** | 8 | Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Практические работы Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. Варианты объектов труда. Прихватка, салфетка, диванная подушка. |
| ***Элементы материаловедения*** | 2 | Основные теоретические сведения Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.  Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.  Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.  Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений. Варианты объектов труда. Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.  *Тест: «Свойства тканей из волокон животного происхождения.* |
| ***Элементы машиноведения*** | 4 | Основные теоретические сведения Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Практические работы Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Варианты объектов труда. Швейная машина.  *Контрольная работа: «Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины».* |
| ***Конструирование и моделирование швейных изделий*** | 6 | Основные теоретические сведения Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготов­ления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.  Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде. Практические работы Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Подготовка выкройки юбки к раскрою. Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка юбки.  *Контрольная работа: «Моделирование юбки выбранного фасона».* |
| ***Технология изготовления швейных изделий*** | 16 | Основные теоретические сведения Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Практические работы Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Варианты объектов труда. Юбка коническая, клиньевая или прямая.  *Тест: «Технология изготовления швейных изделий».* |
| Технология ведения дома (4 часа) | | |
| ***Уход за одеждой и обувью, гигиена и косметика*** | 4 | Основные теоретические сведения Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Гигиена жилища. Личная гигиена и косметические средства.  Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома. Варианты объектов труда. Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.  *Контрольная работа: «Средства ухода и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки».* |
| **Кулинария (14 часов)** | | |
| ***Физиология питания*** | 2 | Основные теоретические сведенияПравила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.  Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.  Таблицы по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах. Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы. |
| **Технология приготовления пищи** Блюда из молока и кисломолочных продуктов(4 ч.) | 10 | Основные теоретические сведения Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.  Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.  Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. Варианты объектов труда Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога. |
| Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря(2 ч.) |  | Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.  Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. Варианты объектов труда. Блюда из вареной и жареной рыбы. |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий(2 ч.) |  | Основные теоретические сведения Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "B". Причины увеличения веса и объема при варке.  Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Варианты объектов труда. Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий. |
| Приготовление обеда в походных условиях(2ч.) |  | Основные теоретические сведения Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.  Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.  *Тест: «Технология приготовления блюд».* |
| ***Заготовка продуктов*** | 2 | Основные теоретические сведения Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.  Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.  Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты. Варианты объектов труда. Соленый огурец, квашеная капуста. |
| Электротехнические работы (2 часа) | | |
| **Электротехнические работы** | 2 | Основные теоретические сведения Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.  Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.  Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.  Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.  *Тест: «Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов».* |
| **Творческие и проектные работы (10 час).** | | |
| **Организационно-подготовительный этап** | 4 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта |
| **Технологический этап** | 4 | Технологический этап выполнения творческого проекта: конструирование, моделирование, изготовление изделия  *Практическая работа: «Создание мини-проекта».* |
| **Заключительный этап** | 2 | Оценка проделанной работы и защита проекта  *Тест: «Основные этапы проектирования».* |
| **ИТОГО** | **68 ч.** |  |

**7 КЛАСС**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Разделы и темы*** | | ***часы*** | | ***Содержание*** |
| **Вводный урок (1 час)** | | | | |
| ***Вводный урок*** | | 1 | | *Основные теоретические сведения*  ***Первичный инструктаж на рабочем месте.***  Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс.  Выполнение проекта. |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 часов).** | | | | |
| ***Рукоделие. Художественные ремесла.***  ***Вязание крючком*** | | 5 | | *Основные теоретические сведения*  Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.  *Практические работы*  Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.  *Варианты объектов труда.*  Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка. |
| ***Элементы материаловедения*** | | 2 | | *Основные теоретические сведения*  Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.  *Практические работы:*  Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.  *Варианты объектов труда.*  Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов. |
| ***Элементы машиноведения*** | | 2 | | *Основные теоретические сведения*  Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.  *Практические работы*  Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.  *Варианты объектов труда.*  Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагооборазной строчкой различной ширины. |
| ***Конструирование и моделирование швейных изделий*** | | 6 | | *Основные теоретические сведения*  Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.  *Практические работы*  Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.  *Варианты объектов труда.*  Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды. |
| ***Технология изготовления швейных изделий*** | | 6 | | *Основные теоретические сведения*  Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.  *Практические работы*  Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.  *Варианты объектов труда.*  Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом. |
| ***Технология ведения дома (4 часа)*** | | | | |
| ***Эстетика и экология жилища*** | | 4 | | *Основные теоретические сведения*  *Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах*. Правила их эксплуатации.  Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.  Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.  *Практические работы*  Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.  *Варианты объектов труда.*  Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения. |
| **Кулинария (4 часа)** | | | | |
| ***Физиология питания*** | | **1** | | *Основные теоретические сведения*  Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. *Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека*. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.  Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.  *Варианты объектов труда*  Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек. |
| **Технология приготовления пищи**  ***Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста*** | | **2** | | *Основные теоретические сведения*  Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.  *Практические работы*  Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.  *Варианты объектов труда.*  Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные. |
| ***Заготовка продуктов*** | | **1** | | *Основные теоретические сведения*  Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.  Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).  Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.  *Варианты объектов труда.*  Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др. |
| **Электротехнические работы (2час)** | | | | |
| ***Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы*** | 2 | | *Основные теоретические сведения*  Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и *люминисцентные лампы дневного света*, их достоинства, недостатки и *особенности* эксплуатации. Гальванические источники тока, *их сравнительные характеристики* и область применения.  Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.  *Практические работы.*  Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.  *Варианты объектов труда.*  Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор | |
| **Творческие и проектные работы (2 час).** | | | | |
| Творческие проекты, технологический этап | | 1 | | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта  Технологический этап выполнения творческого проекта: конструирование, моделирование, изготовление изделия |
| Защита проекта | | 1 | | Оценка проделанной работы и защита проекта |
| **ИТОГО** | | **34 ч.** | |  |

**8 КЛАСС**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Разделы и темы*** | ***часы*** | ***Содержание*** |
| **Вводный урок (1ч)** | | |
| ***Вводный урок*** | 1 | *Основные теоретические сведения*  ***Первичный инструктаж на рабочем месте.***  Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс.  Выполнение проекта. |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (9 ч)** | | |
| ***Вязание на спицах*** | 7 | *Основные теоретические сведения*  Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.  *Практические работы*  Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.  Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.  *Варианты объектов труда.*  Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки. |
| ***Элементы материаловедения*** | 2 | *Основные теоретические сведения*  Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сложные переплетения нитей в тканях. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения  *Практические работы*  Определения синтетических и искусственных волокон в тканях, их сравнительная характеристика  *Варианты объектов труда.*  Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки. |
| **Технологии ведения дома (8 ч)** | | |
| ***Ремонт помещений*** | 2 | *Основные теоретические сведения*  Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.  Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку*.* Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.  Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.  Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.  *Практические работы*  Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.  *Варианты объектов труда.*  Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет. |
| ***Санитарно-технические работы*** | 2 | *Основные теоретические сведения*  Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.  Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.  *Практические работы.*  Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.  *Варианты объектов труда*  Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет. |
| ***Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов*** | 4 | *Основные теоретические сведения*  Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. 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*.  *Варианты объектов труда.*  Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ. |
| **Электротехнические работы (4 ч)** | | |
| ***Электротехнические устройства*** | 4 | *Основные теоретические сведения*  Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.  *Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах*. Простейшие схемы устройств автоматики.  Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.  Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.  *Практические работы*  Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.  *Варианты объектов труда*  Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия. |
| **Кулинария (8 часов)** | | |
| ***Блюда из птицы*** | 4 | *Основные теоретические сведения*  Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.  *Практические работы*  Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.  *Варианты объектов труда.*  Блюдо из птицы. |
| ***Сервировка стола*** | 2 | *Основные теоретические сведения*  Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.  *Практические работы*  Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.  *Варианты объектов труда.*  Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола. |
| ***Заготовка продуктов*** | 2 | *Основные теоретические сведения*  Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.  *Практические работы*  Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.  *Варианты объектов труда.*  Компот из яблок и груш. |
| **Современное производство и профессиональное образование (4 часа)** | | |
| ***Сферы производства и разделение труда*** | 2 | *Основные теоретические сведения*  Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.  *Практические работы*  Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.  *Варианты объектов труда.*  Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников. |
| ***Пути получения профессионального образования*** | 2 | *Основные теоретические сведения*  Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.  *Практические работы*  Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.  *Варианты объектов труда.*  Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет. |
| **ИТОГО** | **34 ч.** |  |

**Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательной деятельности.**

Развернутый тематический план ориентирован на использование учебников:

1. Крупская, Ю. В. Технология: учебник для учащихся 5 класса (вариант для девочек) / Ю. В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова В. Д. Симоненко. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.

2. Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / В. Д. Симоненко, Ю. В. Крупская, О. А. Кожина, Н. В. Синица, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.

3. Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 7-8 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / В. Д. Симоненко. – 2-е изд. – М.: Вентана-Граф, 2008.

А также дополнительных пособий для учителя:

4. Гузаирова Е. Н. Школа белошвейки / Е. Н. Гузаирова Р. Г., Гузаиров. – М.: Педагогика-Пресс, 1994.

5. Левицкая Л. В. Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая и др. – М.: Просвещение, 1992.

6. Мак-Миллан Броуз Ф. Размножение растений / Ф. Мак-Миллан Броуз. – М.: Мир, 1992.

7. Мерсиянова Г. Н. Швейное дело. 5–6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. – М.: Просвещение, 1989.

8. Мозговая Г. Г. Швейное дело. 7–8 классы / Г. Г. Мозговая Г. Б. Картушина. – М.: Просвещение, 1990.

9. Тарасова А. П. Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству / А. П. Тарасова. – СПб.: МЧМ, изд. дом, ООО. ИД «МиМ», 1998.

10. Технология: сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл. – Волгоград: Учитель, 2006.