

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 12»
623780, г. Артемовский, ул. Терешковой, 15, тел.: 8(343 63)21406
E-mail: school12art@mail.ru

Приложение № 17.2 к основной образовательной программе основного общего образования МАОУ «СОШ №12», утвержденной приказом директора МАОУ «СОШ №12» от 10.07.2020 № 175

Рабочая программа
учебного предмета
«Технология»
основное общее образование
(в соответствии с ФГОС ООО)

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Обучение в основной школе является второй ступенью технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

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

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объясняет на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытноэкспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку; – изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;

Выпускник получит возможность научиться:

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

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;

- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
 - получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

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

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;

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

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания, • характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
 - объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,

- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

2. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Рабочая программа «Технология» составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Данный учебный курс занимает важное место в системе общего образования, потому что обучению учащихся технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объемов природной и социальной среды.

Предмет "Технология" предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Особенность данной рабочей программы состоит в том, что она учитывает интересы как девочек, так и мальчиков, давая им возможность получить первичные представления о всех разделах программы и профессиональные знания и умения по широкому кругу профессий, интересных для обеих категорий обучающихся, облегчающих процесс социальной адаптации, помогающих активизировать и углубить их познавательную деятельность. Изделия для практических работ выбирается учителем, и могут варьироваться в зависимости от степени подготовленности учеников, их пола и возраста.

Базовыми в данной программе являются **разделы:**

«Кулинария», «Технология ведения дома», «Основы экономической культуры», «Создание изделий из текстильных материалов», «Технология творческой и опытнической работы».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). Изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

Одним из ведущих разделов программы является «Кулинария», который включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами. Ознакомление с основами физиологии питания, приготовления различных блюд. Правилами сервировки стола.

Учебная программа «Основы экономической культуры» призвана познакомить учащихся с экономической жизнью семьи, формированием ее бюджета, правилами ведения хозяйства, «домашней бухгалтерией» и др.

При изучении разделов «Технология ведения дома» учащиеся знакомятся с различными видами художественных ремесел, с материалами и инструментами, применяемыми в работе, со способами оформления интерьера. На занятиях дети учатся строить чертежи, пользоваться чертежными инструментами

Большое внимание при изучении каждого раздела следует уделять соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда.

В реализации программы должно место отводиться методу проектов для вовлечения учащихся в исследовательскую деятельность, что формирует привычку к анализу потребительских, экономических, экологических и технологических ситуаций.

Учебный предмет «Технология» выполняет особую роль, так как обладает мощным развивающим потенциалом. Важнейшая особенность этих уроков состоит в том, что они строятся на предметно-практической деятельности, которая служит необходимым звеном целостного процесса духовного, нравственного и интеллектуального развития. Только так, на основе реального учета функциональных возможностей ребенка и закономерностей его развития, обеспечивается возможность активизации познавательных психических процессов и интенсификации обучения в целом.

5 класс.

Планируемый результат изучения учебного предмета «Технология»

По завершении учебного года обучающийся:

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

Содержание предмета

Вводный урок (1 часа)

Введение в курс технологии. Формирование новых знаний и ценностного отношения к ним. Самоорганизация и самоконтроль труда учащихся.

Рукоделие. (13 часов).

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

Творческие проектные работы. Приобретение учащимися познавательной-исследовательской компетентности, проявляющейся в владении универсальными способами освоения действительности, в развитии способности к исследовательскому мышлению, активизации позиции в образовательном процессе.

Основные теоретические сведения. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практическая работа. Выполнение творческого проекта «Салфетка»

«Кулинария» (16ч.):

Интерьер кухни

Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. 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. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Сервировка стола

Основные теоретические сведения Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

Физиология питания

Общие сведения о питании. Витамины. Роль витаминов в здоровье человека. Содержание витаминов в различных продуктах.

Технология приготовления пищи.

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из овощей. Основные теоретические сведения Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

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.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Создание изделий из текстильных материалов(28).

Элементы материаловедения (8ч.).

Основные теоретические сведения Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. 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.

Лабораторная работа

Изучение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани.

Технология изготовления швейного изделия (12 ч.).

Основные теоретические сведения. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

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. Раскрой изделия.

Элементы машиноведения (8 ч.).

В этом разделе дидактические единицы содержат сведения об ассортименте и свойствах тканей, о безопасных приемах работы на швейной машине. Это содержание обучения является базой для развития коммуникативной, социально-трудовой и учебно-познавательной компетенции учащихся.

Основные теоретические сведения. История швейной машины. 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. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Художественные ремесла (8ч.).

Основные теоретические сведения. Традиционные виды рукоделия и декоративно прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Творческий проект «Лоскутная мозаика».

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. **Возможно изготовление других изделий из текстильных материалов с применением лоскутной техники или без, либо проектирование интерьера кухни (компьютерная программа).** Защита проекта.

Технология домашнего хозяйства (2ч.).

Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели. Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту. Выбор технологий длительного хранения одежды и обуви. Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Тематическое планирование.

№ раздела	Наименование раздела	Количество уроков
1.	Технология в жизни человека и общества	1
2.	Рукоделие В том числе: Игра-повторение Решение задач Самостоятельная работа	13 3 2 3
3.	Кулинария В том числе: Практическая работа Самостоятельная работа Творческий проект	16 4 4 2
4.	Создание изделий из текстильных материалов. <u>Материаловедение</u> В том числе: Лабораторная работа Самостоятельная работа <u>Технология изготовления швейного изделия</u> В том числ: Практическая работа Самостоятельная работа <u>Машиноведение</u> В том числе: Практическая работа Самостоятельная работа	28 8 1 4 12 5 4 8 3 1
5.	<u>Художественные ремесла</u> В том числе: Практическая работа Творческий проект	8 5 2
6.	Технология домашнего хозяйства. В том числе: Творческий проект	2 2
	ИТОГО	68

№	Название темы	Кол-во часов	Основное содержание учебного предмета.	Характеристика основных видов деятельности
1.	Технология в жизни человека и общества	1		
1.1.	Введение в технологию. Вводный инструктаж по охране труда. Организация труда и оборудование рабочего места.	1	Этимология слова «технология». Что изучает технология? Разновидности технологий.	Роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий.
2.	Рукоделие	13		
2.1.	Инструменты и приспособления для обработки ткани Правила безопасной работы при работе с ручными швами.	1	Инструменты и приспособления. Техника безопасности. Правила поведения в кабинете. Вводный инструктаж по охране труда. Организация труда и оборудование рабочего места.	Освоить терминологию и приемы выполнения ручных стежков и швов. Освоить правила поведения в кабинете. Познакомиться с организацией рабочего места при работе с ручными швами.
2.2.	Ручные работы. Терминология ручных работ.	1	Терминология ручных работ. Простейшие ручные швы для швейных работ. Самоконтроль выполненной работы.	Получить представление о различных видах ручных швов. Освоить простейшие ручные швы.
2.3.	Соединительные швы. Пр.р. «Выполнение швов временного назначения».	1	Простейшие ручные швы для швейных работ – Соединительные швы. Самоконтроль выполненной работы.	Выполнять соединительные швы. Осуществлять самоконтроль и оценку качества выполненных швов
2.4.	Закрепляющие швы. Пр.р. «Выполнение краевого шва».	1	Простейшие ручные швы для швейных работ – Закрепляющие швы. Самоконтроль выполненной работы.	Выполнять краевые швы. Осуществлять самоконтроль и оценку качества выполненных швов
2.5.	Закрепляющие швы. Пр.р. «Выполнение петельного шва»	1	Простейшие ручные швы для швейных работ – Закрепляющие швы. Самоконтроль выполненной работы.	Выполнять петельные швы. Осуществлять самоконтроль и оценку качества выполненных швов
2.6.- 2.7.	Отделочные швы. Пр.р. «выполнение тамбурного шва»	2	Простейшие ручные швы для швейных работ – Отделочные швы. Самоконтроль выполненной работы.	Выполнять тамбурные швы. Осуществлять самоконтроль и оценку качества выполненных швов

2.8. 2.9.	Творческие проектные работы.	2	Выбор эскиза салфетки. Подбор ниток. Выполнение салфетки ручными швами.	Анализировать информацию по теме проекта. Выявлять оптимальные задачи проекта. Выполнение творческого проекта. Осуществлять самоконтроль и оценку качества выполненных швов
2.10	Преобразующая деятельность человека и технологии	1	Виды человеческой деятельности. Влияние технологии на общество. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира.	Различить продукты природного мира и рукотворного. Приводить влияния технологии на общество. Выявить влияние технологии на естественный мир
2.11	Потребности человека	1	Поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются.	Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью). Оценивать интеллектуальные, материальные возможности выполнения проекта.
2.12	Краткая формулировка задачи	1	Краткая формулировка задачи.	Обоснование основных компонентов проекта. Проводить первоначальный набор по выполнению проекта.
2.13	Анализ изделия пользователя	1	Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.	Уметь делать анализ интеллектуальные, материальные возможности выполнения проекта. Оформлять критерии оценки соответствия изделия потребностям пользователя.
3.	Кулинария	16		
3.1.	Технология обработки пищевых продуктов.	1	История кулинарии. Физиология питания. Последовательность приготовления пищи.	Находить информацию о истории блюд. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.
3.2.	Оборудование кухни.	1	Кухня и её оборудование. Кухонная посуда и принадлежности. Санитарно-гигиенические требования, ПТБ.	Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.

3.3.	Овощи в питании	1	Роль овощей в питании человека. Появление овощей. Классификация овощей. Определение качества овощей. Первичная и тепловая обработка и приготовление блюд из свежих овощей.	Знакомиться с особенностями механической кулинарии обработки овощей и видами нарезки. Получить представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов.
3.4.	Приготовление блюд из свежих овощей	1	Технология приготовления блюд из свежих овощей. Требования к качеству и оформлению готового блюда. ПТБ.	Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных
3.5.	Пр.р. «Приготовление винегрета»	1	Технология приготовления винегрета. Требования к качеству и оформлению готового блюда. ПТБ.	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей. Готовить винегрет из сырых или вареных овощей.
3.6.	Пр.р. «Оформление салата»	1	Требования к качеству и оформлению готового блюда. ПТБ.	Освоить оформление салатов. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием.
3.7.	Бутерброды	1	Классификация бутербродов, горячих напитков. История этих блюд. Виды бутербродов. Начинка.	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.
3.8.	Горячие напитки	1	Технология приготовления горячих напитков.	Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.
3.9.	Пр.р. «Приготовление бутербродов»	1	Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству и оформлению готового блюда.	Приготовить бутерброды. Освоить оформление бутербродов.
3.10.	Пр.р. «Приготовление чая»	1	Технология приготовления чая. Требования к качеству и оформлению готового блюда. ПТБ.	Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.
3.11.	Блюда из яиц.	1	Питательные свойства яиц. Ассортимент блюд из яиц. Способы варки яиц.	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолёной воды. Находить и представлять информацию о

				способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.
3.12.	Пряности	1	Виды сортов пряности. Сортировка. Способы хранения. Применения пряностей к определенным блюдам.	Находить и представлять информацию о видах сортов пряностей.
3.13.	Пр.р. «Приготовление омлета с помидорами»	1	Технология приготовления омлета.. Требования к качеству и оформлению готового блюда. ПТБ.	Приготавливать блюдо и определять вкусовые сочетания продуктов в омлете.
3.14.	Сервировка стола к завтраку.	1	Правила сервировки стола к завтраку. Культура поведения за столом. Правила этикета.	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Выполнять сервировки стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.
3.15 - 316.	Обычаи, традиции, правила поведения	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Виды декоративно-прикладного творчества.	Находить и предъявлять информацию о видах декоративно-прикладного творчества. Выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий.
4.	Создание изделий из текстильных материалов.	28		
4.1	Материаловедение.	8		
4.1.1 .	Строение ткани.	1	Наука материаловедение. Назначение ткани. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Лицевая и изнаночная сторона ткани.	Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.
4.1.2 .	Ткачество.	1	Сведения о ткачестве прядении.	Определять виды переплетения нитей в ткани.
4.1.3 .	Отделка ткани.	1	Виды тканей по способу отделки.	Проводить анализ прочности окраски тканей.
4.1.4 .	Классификация волокон.	1	Швейное материаловедение. Волокно. Текстильные волокна. Классификация текстильных волокон.	Знакомиться с классификацией волокон. Изучать характеристику текстильных волокон
4.1.5 .	Натуральные волокна растительного происхождения	1	Ознакомить с сырьем, процессом изготовления и свойствами	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного

			хлопчатобумажных и льняных тканей.	происхождения.
4.1.6	Сравнительная характеристика хлопка и льна.	1	Уметь распознавать хлопчатобумажные и льняные ткани	Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.
4.1.7 .- 4.1.8	Л.р. № «Изучение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей»	2	Распознавать хлопчатобумажные и льняные ткани	Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.
4.2.	Технология изготовления швейного изделия.	12		
4.2.1	Одежда и мода.	1	Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды.	Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.
4.2.2	Производственная одежда.	1	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение.	Знакомиться с профессиями.
4.2.3 .- 4.2.4	Конструирование.	2	Понятие конструирования. Правила пользования чертежными инструментами. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4
4.2.5	Технология изготовления фартука на поясе.	1	Последовательность выполнения изготовления фартука на поясе.	Выполнить последовательность выполнения изготовления фартука на поясе.
4.2.6	Отделка одежды.	1	Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды.	Ознакомиться с видами отделок одежды
4.2.7	Мерки для построения чертежа выкройки фартука.	1	Процесс изготовления одежды. Измерение фигуры человека. Использование мерок для построения чертежа выкройки фартука.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
4.2.8	Пр.р. «Снятие мерок»	1	Снятие мерок и запись результатов измерений.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
4.2.9 .- 4.2.10	Построение чертежа выкройки фартука.	2	Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам	Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 по заданным размерам.

4.2.1 1.- 4.2.1 2.	Моделирование фартука.	2	Способы моделирования швейных изделий. Моделирование изделия.	Находить и представлять информацию о способах моделирования швейных изделий
4.3.	Машиноведение.	8		
4.3.1 .	История возникновения швейной машины.	1	История создания швейной машины. Виды приводов.	Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
4.3.2 .	Устройство швейной машины.	1	Техническая характеристика бытовой швейной машины. Терминология машинных работ.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.
4.3.3 .	Правила безопасности работы на швейной машине.	1	Техника безопасности. Правила поведения в кабинете.	Овладевать безопасными приёмами труда
4.3.4 .	Заправка верхней и нижней нити.	1	Порядок подготовки машины к работе Заправка верхней и нижней ниток. ТБ.	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.
4.3.5 .	Пр.р. «Выполнение машинных строчек».	2	Прокладывание строчек без ниток и с нитками.	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.
4.3.6 .	Пр.р. «Виды машинных швов».	2	Прокладывание строчек без ниток и с нитками.	Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины.
5.4.	Художественные ремесла.	8		
5.1.	Технология изготовления изделий из лоскутков.	1	Изучать различные виды техники лоскутного шитья.	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.
5.2.	Подготовка оборудования. инструментов и материалов из лоскутков.	1	Подборка оборудования, инструментов. Подбор материалов по цвету, фактуре. ТБ	Изучать различные виды техники лоскутного шитья.

5.3.	Составление эскиза. Изготовление шаблонов.	1	Разрабатывать узор для лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.	Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.
5.4.	Выкраивание деталей прихватки.	1	Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.	Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
5.5.	Стачивание полосок.	1	Стачивание полосок на шв.машине.	Выполнить сбор полосок на шв.машине.
5.6.	Окантовка прихватки	1	Работа на шв.машине. Обработка края прихватки окантовочным способом	Выполнить окантовку изделия.
5.7.	Оформление творческого проекта «Прихватка»	1	Изучать этапы выполнения проекта. Определять цель и задачи проектной деятельности. Работа над проектным изделием. Осуществлять самоконтроль	Осуществлять самоконтроль Осуществлять оценку качества готового изделия Подсчитывать затраты на изготовление. Анализировать ошибки. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.
5.8.	Защита творческого проекта	1	Защищать творческий проект.	Защищать творческий проект.
6.	Технология домашнего хозяйства.	2		
6.1.	Технология ухода за жилыми помещениями.	2	Ознакомить с технологией ухода за жилыми помещениями. Виды моющих веществ по уходу за жилыми помещениями.	Овладеть видами по уходу за жилыми помещениями.
6.2.	Технология ухода за одеждой и обувью.	2	Ознакомить с видами фурнитуры и правилами ухода за одеждой и обувью..	Получить представление о правилах ухода за одеждой и обувью.
	ИТОГО	68		

Планируемый результат изучения учебного предмета «Технология».

По завершении учебного года обучающийся:

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

Согласно учебному плану школы на изучение предмета "Технология" в 6 (неделимом) классе отводится в объеме 70 часов, из расчета 2 часа в неделю.

№ раздела	Наименование раздела	Количество уроков
1.	Технология в жизни человека	2
2.	Основы экономической культуры. В том числе: Игра-повторение Решение задач Самостоятельная работа	18 3 2 3
3.	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. В том числе: Практическая работа	8 3
4.	Графика, черчение. Технология конструирования из бумаги и картона. В том числе: практическая работа творческий проект	8 3 4
5.	Кулинария В том числе: Практическая работа Самостоятельная работа Творческий проект	12 4 4 2
6.	Технология обработки и создание изделий из древесины. В том числе: Практическая работа Самостоятельная работа Творческий проект	14 2 4 2
7.	Технология домашнего хозяйства. В том числе: Практическая работа Творческий проект	8 2 2
	Итого:	68

Технологии в жизни человека и общества. (2 ч)

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Потребности людей и способы их удовлетворения. Использование компьютерной техники для проектирования и изготовления изделий из древесных материалов и металлов. Информационные технологии. Интернет.

Основы экономической культуры (18ч.).

Экономика и ее роль в жизни общества. Товары и услуги, ресурсы и потребности, ограниченность ресурсов. Альтернативная стоимость. Экономические системы и собственность. Разделение труда и специализация. Обмен, торговля. Формы торговли и реклама.

Экономические ресурсы.

Необходимость использования ресурсов для всякой экономической деятельности. Что такое ресурсы? Природные ресурсы природные богатства. Что означает бережное отношение к природным богатствам? Природные богатства твоего края. Производственные ресурсы - капитал. Богатства, созданные человеком. Материальные формы проявления лих богатств; здания, машины, оборудование. Трудовые ресурсы. Экономически активное население и его показатели. Состояние трудовых ресурсов твоего региона, города (села). Факторы, влияющие на производительность труда. Малое предпринимательство и фермерское хозяйство. Издержки, выручка, прибыль. Предпринимательские способности человека как экономический ресурс.

Обмен и деньги.

Натуральное хозяйство. Возникновение обмена. Что такое рынок? Товар как экономическое благо. Услуга как товар. Товар, представленный глазами продавца и глазами покупателя. Спрос и предложение на рынке. Что такое цена товара? О классификациях товаров: товары, удовлетворяющие разные потребности человека. Может ли образовательная услуга быть товаром? Когда и почему возникли деньги? Роли (функции) денег в экономике. Виды денег. Деньги разных стран. Валюта. Современные деньги: наличные и безналичные. Защита денег от подделки. Кто такие фальшивомонетки? Деньги и богатство. Знаковая, условно-символическая форма денег.

Знакомство с торговлей.

Торговля как самостоятельная профессиональная сфера экономической деятельности. Чем и как можно торговать? Продавцы и покупатели. Историческая эволюция форм торговли. Розничная и оптовая торговля. Торговля в магазине. Какие бывают магазины? Формы торговли вне магазина. Как развивалась оптовая торговля? Кого называют оптовым торговцем и из чего складываются его доходы? Торговые предприятия в твоем городе. Коммерция и коммерсанты. Торговые агенты. Как в торговле стимулируется сбыт товаров? Как государства торгуют друг с другом? Международная торговля.

Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч).

Основные компоненты проекта:

изучение потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества);
исследования, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений; и др.);

проработка идеи, т. е. детальная подготовка к выполнению изделия;

экологическая оценка (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия);

Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев).

Этапы проектной деятельности.

Поисковый этап: поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.

Конструкторский этап: поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учётом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.

Технологический этап: составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества (при необходимости внесения изменений в конструкцию и технологию).

Заключительный этап: оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования. Записи в ГТР хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Компьютерная презентация проекта.

Графика, черчение. Технологии конструирования из бумаги и картона (8 ч).

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.

Инструменты и приспособления для обработки картона и бумаги. Организация рабочего места. Выбор изделия и разработка проекта в соответствии с уровнем знаний и умений обучающихся, наличием необходимых материалов, инструментов и оборудования.

Проработка всех компонентов проекта по изготовлению выбранного изделия из картона.

Кулинария (12ч).

Физиология питания.

Полноценное питание. Диетология. Режим питания. Меню обеда. Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества. Полноценное питание, Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров, и углеводов для детей и подростков.

Санитарно – гигиенические требования при приготовление пищи. Соблюдение санитарных правил. Правила мытья посуды различными способами, применение моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

Тема лабораторно-практических работ

Составления меню.

Молоко и кисломолочные продукты.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питание человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных продуктов.

Тема лабораторно-практических работ

Условия хранения молока и молочных продуктов. Приготовление блюда из молока или кисломолочных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий.

Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каши. Правила приготовления каши и макаронных изделий.

Тема лабораторно-практических работ

Механическая обработка круп. Приготовление блюд из крупы и макаронных изделий.

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. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. 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 работ

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Разработка меню ужина для семьи.

Профессия повар.

Технологии обработки и создания изделий из древесины (14 ч).

Виды древесины и пиломатериалов. Оборудование учебной мастерской по обработке древесины. Устройство столярного верстака. Инструменты и приспособления для обработки древесины. Организация рабочего места. Правила безопасной работы при ручной обработке древесины.

Свойства древесины и её применение. Упражнения по отработке умений и навыков обработки дерева и фанеры, разметки заготовок, резания и опиливания. Соединение деталей. Методы защиты изделий из дерева от влияния окружающей среды. Изготовление изделия в соответствии с разработанным проектом.

Выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места. Правила безопасности труда.

Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Окраска деталей и изделий из дерева и фанеры

Выбор объекта проектирования с учётом выявленных потребностей. Разработка идей реализации проекта. Разработка лучшей идеи с вариантами отделки. Планирование процесса изготовления изделия. Перечень операций и тренировочных упражнений, которые необходимо выполнить при изготовлении изделия (разметка, пиление, строгание, зашлифовывание, подгонка, сверление по разметке, соединение деталей гвоздями, шурупами, с помощью нагеля, клея, отделка деталей и др.). Изготовление изделия в соответствии с требованиями по качеству. Испытание, самооценка и оценка потребителем изделия, предусмотренного проектом.

Современные станки и новейшие устройства для обработки древесины и древесных материалов.

Использование компьютерной техники (ИКТ) для проектирования и изготовления изделий из древесных материалов.

Профессии людей, связанные с обработкой древесины.

Технологии домашнего хозяйства (6ч.)

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. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Освещение жилого помещения.

Правила безопасного пользования электрическими осветительными приборами. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока. Эксплуатация бытовых электроприборов. Энергосберегающие лампы.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнения эскиза светильника для комнаты подростка.

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№	Название темы	Кол-во часов	Основное содержание учебного предмета.	Характеристика основных видов деятельности
1.	Технология в жизни человека	2		
1.1.	Современные и перспективные технологии	1	Технология в решении житейских проблем. Информационные технологии. Интернет. Робототехника.	Приводить примеры технологических процессов. Использовать сеть Интернета для выявления роли технологии в жизни человека.
1.2.	Актуальные технологии обработки материалов	1	Существующие станки и новейшие устройства для обработки материалов. Использование компьютерной техники для проектирования и изготовления материалов и металлов.	Находить материал по использованию трудосберегающих, энергосберегающих, экологосберегающих технологий
2.	Основы экономической культуры.	18		
2.1	Производство	1	Блага бесплатные и экономические. Что такое производство?	Характеризовать производство по факторам производства Приводить примеры бережного использования ресурсов,
2.2.	Факторы производства.	1	Факторы, влияющие на производительность труда. Малое предпринимательство и фермерское хозяйство. Издержки, выручка, прибыль.	Понимать понятия производство и факторов производства, различать эти понятия
2.3.	Экономические ресурсы.	1	Предпринимательские способности человека как экономический ресурс.	Определять проблему различия экономических систем по различным признакам
2.4.	Основные потребности человека	1	Потребности людей и способы их удовлетворения.	Определять и различать потребности и блага, их удовлетворяющие. Определять проблему выбора ограниченности ресурсов.
2.5.	Игра-повторение «Благо»	1	Природные ресурсы природные богатства. Что означает бережное отношение к природным	Определять блага, их удовлетворяющие. Объяснять ограниченность ресурсов . Объяснять,

			богатствам? Природные богатства твоего края. Производственные ресурсы - капитал. Богатства, созданные человеком. Материальные формы проявления лих богатств; здания, машины, оборудование.	почему проблема выбора является основной экономической проблемой
2.6	Производительность труда.	1	<p>Определение понятия «производительность труда».</p> <p>Характеристика и анализ различных показателей производительности труда. Выявление способов увеличения производительности труда.</p>	Понимать необходимость производительности труда на сов. производстве
2.7.	Решение задач	1	Практическое использование полученные ранее знания; эффективное планирование время и выполнение упражнений, решение задач.	Производить простейшие расчеты производительности труда. Объяснять, от чего зависит квалификация работника Объяснять, от чего зависит заработная плата работника
2.8.	Деловая игра «Рынок»	1	Продавцы и покупатели. Историческая эволюция форм торговли. Розничная и оптовая торговля. Торговля в магазине. Какие бывают магазины? Формы торговли вне магазина.	Объяснять, кто и почему выигрывает на рынках покупателей и на рынках продавцов. Называть и объяснять положительные и отрицательные результаты конкуренции
2.9.	Экономические ресурсы.	1	Необходимость использования ресурсов для всякой экономической деятельности. Что такое ресурсы? Природные ресурсы – природные богатства. Что означает бережное отношение к природным богатствам? Природные богатства твоего края.	Понимать понятия экономических ресурсов различать эти понятия
2.10	Товар как продукт труда	1	Что такое рынок? Товар как экономическое благо. Услуга как товар.	Определять роль товаров и услуг и приводить конкретные примеры

2.11.	Ролевая игра «как я покупал товар» (практ. часть)	1	Товар, представленный глазами продавца и глазами покупателя на рынке.	Научатся определять основные понятия, решать проблемные задания, выполнять тестовые задания.
2.12 - 2.13.	Обмен – основа современной экономики. Решение задач	2	Обмен как основной способ получения нужных товаров и услуг. Специализация и необходимость обмена. Выгодность добровольного обмена для его участников.	объяснять преимущества специализации и обмена; приводить примеры разных профессий и указать, на производстве каких товаров или услуг специализируются люди, имеющие соответствующую профессию; объяснять взаимосвязь обмена и специализации;
2.14	Роль денег в жизни людей Деньги в нашей жизни.	1	История возникновения денег. Роль денег. Почему золото удобнее в качестве денег. Бумажные деньги. Банкноты. Монетный двор. Роль денег. Недостаток и избыток бумажных денег.	Различать виды и функции денег. Объяснять какое количество денег необходимо государству.
2.15	Виды денег. Валюта.	1	Свойства и виды денег. Основные функции денег. Валюта. Деньги разных стран. Из каких источников можно узнать о валютных курсах денежных единиц?	Научатся определять виды валют; характеризовать ситуации связанные с конвертируемостью валют; практически рассчитывать валютный курс.
2.16	Современные деньги: наличные и безналичные.	1	Современные деньги: наличные и безналичные.	Научатся определять виды денег; характеризовать все виды безналичных денег; анализировать рациональность использования пластиковых карт; доказывать целесообразность использования различных видов денег.
2.17	Защита денег от подделки. Как определить фальшивые деньги? (сам. работа)	1	Защита денег от подделки. Кто такие фальшивомонетчики?	Уметь практически использовать полученные ранее знания.
2.18	Что такое коммерция? Международная торговля.	1	Коммерция и коммерсанты. Торговые агенты. Как в торговле стимулируется сбыт	Научатся определять характерные особенности работы коммерсанта, составлять бизнес-план

			товаров? Как государства торгуют друг с другом? Международная торговля.	коммерсанта .
3.	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.	8		
.3.1	Изучение потребностей	1	Поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества	Определять потребности людей в изделии, запланированном в проекте.
3.2.	Исследования проекта	1	Изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений; и др.	Выявлять аналоги проектируемого изделия.
3.3.	Проработка идеи Экологическая оценка	1	Детальная подготовка к выполнению изделия. Оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия	Вырабатывать идеи выполнения проекта. Определять трудности в реализации проекта. Проводить экологическую и экономическую оценку продукта труда.
3.4.	Поисковый этап проекта	1	Детальная подготовка к выполнению изделия. Оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия	Анализировать информацию по теме проекта. Выявлять оптимальное решение задачи проекта.
3.5.	Конструкторский этап проекта	1	Поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учётом требований дизайнера, выбор технологии изготовления продукта	Составлять конструкторскую документацию с использованием компьютера при выполнении проекта

			труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.	
3.6.	Технологический этап проекта	1	Составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества (при необходимости внесения изменений в конструкцию и технологию).	Составлять технологическую документацию. Выбирать необходимые материалы, инструменты, оборудование. Выполнять запланированные операции.
3.7.	Заключительный этап проекта	1	оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования.	Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Осуществлять контроль качества.
3.8.	Компьютерная презентация проекта	1	Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Компьютерная презентация проекта.	Проводить презентацию проекта. Применять ПК при проектировании изделий
4.	Графика, черчение. Технология конструирования из бумаги и картона.	8		
4.1.	Технические рисунки, эскизы, чертежа.	1	Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа.	Научиться составлять чертеж изделия и знать специфику составных частей изделия.

			Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов.	Составлять документ – технологическую карту.
4.2.	Масштаб.	1	Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб.	Иметь представление о: Масштабе, её роли во взаимозаменяемости; видах чертёжных линий; чертёжных форматах;
4.3.	Линии чертежа. Условные изображения.	1	Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.	Знать правила оформления чертежей, нанесении размеров;
4.4.	Развертка подарочной коробки	1	Инструменты и приспособления для обработки картона и бумаги. Организация рабочего места.	Знать виды соединений. Уметь различать разъёмные и неразъёмные соединения.
4.5.- 4.8.	Проект «Создание подарочной коробочки из картона»	4	Выбор изделия и разработка проекта в соответствии с уровнем знаний и умений обучающихся, наличием необходимых материалов, инструментов и оборудования. Проработка всех компонентов проекта по изготовлению выбранного изделия из картона.	Разрабатывать чертежи и технологические карты. Изготавливать детали и контролировать их размеры. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта. Применять ПК при проектировании изделий
5.	Кулинария	12		
5.1.	Физиология питания.	1	Полноценное питание. Диетология. Режим питания. Меню обеда. Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества. Полноценное питание, Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров, и углеводов для детей и подростков.	<i>Знать</i> физиология питания, минеральные вещества: макро- и микроэлементы, суточная норма. Меню на ужин. <i>Уметь</i> рассчитывать суточную норму питательный веществ.

5.2.	Пр.р. «Составление меню со сбалансированным соотношением минеральных веществ».	1	Составить меню в соответствии с таблицей сбалансированных соотношений минеральных веществ	<i>Уметь</i> рассчитывать норму веществ, составлять меню.
5.3.	Молоко и кисломолочные продукты.	1	Значение молока и кисломолочных продуктов в питание человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных продуктов.	<i>Знать</i> свойства молока, признаки доброкачественности; технологию приготовления блюда, норма продуктов. <i>Уметь</i> :определять доброкачественность продуктов, готовить блюдо, рассчитывать выход продуктов. Правила ТБ и БТ.
5.4.	Пр.р. «Приготовление творожной запеканки»	1	Условия хранения молока и молочных продуктов. Приготовление блюда из молока или кисломолочных продуктов.	Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
5.5.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. 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	<i>Знать</i> о о способах механической и тепловой кулинарной обработки рыбы, требованиях к качеству готового блюда. <i>Уметь</i> выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку рыбы, используя технологическую карту.
5.6.	Пр.р. «Приготовление	1	Определение свежести	оценивание своей

	блюда из морепродуктов».		рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.	способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
5.7.	Крупы. Макароны изделия	1	Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.	<i>Знать</i> технология приготовления блюда норма продукта. <i>Уметь</i> определять доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ и БТ.
5.8.	Пр. р. «Приготовление макарон по-флотски»	1	Технология приготовления макаронных изделий. Правила приготовления каши и макаронных изделий.	оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
5.9.	Сервировка стола к ужину	1	Составление меню на ужин. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола.	<i>Знать</i> о значении первых блюд в питании человека, классификации супов, технологии приготовления бульона и супа; о калорийности продуктов, правилах сервировки стола. <i>Уметь</i> составлять технологическую карту приготовления супа; сервировать стол к ужину
5.10.	Правила поведения за столом.	1	Правила поведения за столом.	
5.11. - 5.12	Творческий проект «Здоровый ужин для всей семьи»	2	Описание кратко: поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества; сбор сведений для решения данной проблемы; составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества (при	Коллективно анализировать возможности разработки ужина для всей семьи в качестве творческих проектов. Оценивать стоимость продуктов для блюд. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта. Применять ПК при проектировании изделий

			необходимости внесения изменений в конструкцию и технологию). Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Компьютерная презентация проекта.	
6.	Технология обработки и создание изделий из древесины.	14		
6.1	Виды древесины и пиломатериалов.	1	Виды древесины и пиломатериалов. Оборудование учебной мастерской по обработке древесины. Устройство столярного верстака. Инструменты и приспособления для обработки древесины.	Распознавать виды материалов. Оценивать их технологические возможности. Разрабатывать чертежи и технологические карты изготовления изделий из сортового проката, в том числе с применением ПК. Отрабатывать навыки ручной слесарной обработки заготовок. Измерять размеры деталей с помощью штангенциркуля. Соблюдать правила безопасного труда
6.2.	Производство и применение пиломатериалов.	1	Виды пиломатериалов. Оборудование учебной мастерской по обработке древесины. Устройство столярного верстака. Инструменты и приспособления для обработки древесины. Организация рабочего места. Правила безопасной работы при ручной обработке древесины.	Распознавать виды пиломатериалов. Оценивать их технологические возможности. Отрабатывать навыки ручной слесарной обработки заготовок Соблюдать правила безопасного труда
6.3.	Свойства древесины. Пороки древесины.	1	Свойства древесины и её применение. Упражнения по отработке умений и навыков обработки дерева и фанеры, разметки заготовок, резания и опиливания.	Распознавать природные пороки древесины в заготовках. Читать сборочные чертежи. Определять последовательность сборки изделия по технологической документации.

			Соединение деталей. Методы защиты изделий из дерева от влияния окружающей среды. Изготовление изделия в соответствии с разработанным проектом.	
6.4.	<i>Пр/р «Определение ,по внешним признакам и причинно-следственным воздействиям, пороков древесины»</i>	1	Организация рабочего места. Правила безопасной работы при ручной обработке древесины.	Осуществлять сборку изделий по технологической документации. Использовать ПК для подготовки графической документации. Соблюдать правила безопасного труда
6.5.- 6.6.	Художественная обработка древесины (нанесение орнамента).	2	Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания.	Использовать ПК для подготовки графической документации. Соблюдать правила безопасного труда
6.7- 6.8.	<i>Пр/р «Нанесение орнамента на заготовку. Выжигание рисунка »</i>	2	Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Окраска деталей и изделий из дерева и фанеры	Осуществлять сборку изделий по технологической документации. Использовать ПК для подготовки графической документации. Соблюдать правила безопасного труда
6.9.- 6.10.	Современные станки и новейшие устройства для обработки древесины и древесных материалов	2	Современные станки и новейшие устройства для обработки древесины и древесных материалов. Использование компьютерной техники (ИКТ) для проектирования и изготовления изделий из древесных материалов. Профессии людей, связанные с обработкой древесины.	знакомиться с историей развития токарного дела в России, назначением и основными частями токарного станка по обработке древесины; — проводить самостоятельный поиск в различных источниках информации образцов детских игрушек, изготовленных на токарных станках;
6.11 - 6.12.	Художественное выпиливание ручным лобзиком.	2	Изготовление изделия в соответствии с требованиями по качеству. Испытание, самооценка и оценка потребителем изделия, предусмотренного проектом.	Разработка изделия с учетом назначения и эстетических свойств. Выбирать материал и заготовки для выпиливанием лобзиком
6.13. -	ТВ. проект <i>«Изготовление изделия</i>	2	Описание кратко: поиск проблем, выявление	Анализировать информацию по теме проекта. Выявить

6.14.	<i>с различной формой орнамента ручным способом »</i>		<p>потребностей семьи, общества; сбор сведений для решения данной проблемы; составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества (при необходимости внесения изменений в конструкцию и технологию).</p>	<p>оптимальное решение задачи проекта. Составить конструкторскую и технологическую документацию. Выбирать необходимые материалы, инструменты, оборудование. Выполнять запланированные операции. Осуществлять контроль качества.</p>
7.	Технология домашнего хозяйства.	8		
7.1.- 7.2	Эстетика и экология жилища	2	<p>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. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.</p>	<p>Оценить стилевые и цветовые решения в интерьере. Разработать план создания предметов для эстетического оформления жилых помещений. Разработать эскизы оформления стен декоративными элементами. Оценить и регулировать микроклимат в помещении. Использовать современную бытовую технику в соответствии с инструкциями.</p>
7.3.- 7.4.	Освещение жилого дома. Элементы электротехники.	2	<p>Правила безопасного пользования электрическими осветительными</p>	<p>Выбрать материалы и инструменты, используемые для электротехнических работ в быту. Знакомиться с</p>

			<p>приборами. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока. Эксплуатация бытовых электроприборов. Энергосберегающие лампы.</p>	<p>устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями</p>
7.5. 7.8.	<p>Творческая проектная деятельность. Проект «Оформление детской комнаты»</p>	2	<p>Описание кратко: поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества; сбор сведений для решения данной проблемы; составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества (при необходимости внесения изменений в конструкцию и технологию).</p>	<p>Анализировать информацию по теме проекта. Выявлять оптимальные задачи проекта. Разработать варианты оформления детской комнаты. Оформить эскиз детской комнаты.</p>
	Итого	68		

7 класс.

Планируемый результат изучения учебного предмета «Технология».

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса должны **знать**:

- об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;
- о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
- Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;
- способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;
- классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;
- принцип образования зигзагообразного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;
- силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;
- традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры;

Должны **уметь**:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- работать по технологическим картам;
- разделять рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;
- готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать плечевое изделие;
- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой);
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;
- работать с электроприборами;
- подбирать крючок и нитки в зависимости от изделия.

Должны *владеть*:

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Тематическое планирование.

№ раздела	Наименование раздела	Количество уроков
1.	Технологии в жизни человека и общества.	1
2.	Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Вязание. В том числе: Практическая работа Творческий проект	13 6 2
	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. В том числе: Практическая работа	4 2
3.	Кулинария В том числе: Практическая работа Самостоятельная работа Творческий проект	16 4 4 2
4.	Создание изделий из текстильных материалов.	28
	<u>Материаловедение</u> В том числе: Лабораторная работа Самостоятельная работа	8 1 4
	<u>Технология изготовления швейного изделия</u> В том числ: Практическая работа Самостоятельная работа	12 5 4
	<u>Машиноведение</u> В том числе: Практическая работа Самостоятельная работа	8 3 1
5.	<u>Художественные ремесла</u> В том числе: Практическая работа Творческий проект	8 5 2
6.	Технология домашнего хозяйства. В том числе: Творческий проект	2 2
	ИТОГО	68

Содержание предмета

Технологии в жизни человека и общества (1 ч.)

Понятие «современные наукоёмкие технологии», Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети интернет и в других средствах массовой информации.

Современные условия для обработки текстильных и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование и изготовление различных полезных изделий.

Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Вязание (13ч.).

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком и спицами, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком и спицами. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком и спицами. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Выполнение различных петель. Набор петель крючком и спицами. Изготовление образцов вязания крючком и спицами. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»

Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4ч.).

Конструкторская и технологическая документация на проектирование и изготовление изделия. Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отображения и планирования изготовления изделия и результатов исследования.

Записи в тетрадь, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

Кулинария (20ч.)

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.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

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. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники

Сладкие блюда и десерт.

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Практические работы: *Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.*

Создание изделий из текстильных материалов (24ч.).

Элементы материаловедения (2 час).

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из 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 час).

Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Образование машинной строчки. неполадки в работе швейной машины, связанные с регулировкой натяжения ниток.

Наладка швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование швейных изделий.

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

Практические работы. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки или брюк. Составление технологических карт.

Моделирование швейных изделий.

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму и текстилю.

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

Варианты объектов труда.

Технология изготовления швейных изделий

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткань с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Выкраивания деталей выкройки. Понятие о стежке, строчки, шве. Инструменты и приспособления для ручных и машинных работ. Ручные и машинные швы. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно – тепловой обработки. Основные операции влажно – тепловой обработки. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Подготовка и примерка изделия. Устранение дефектов после примерки. Профессия закройщик и портной.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практические работы

Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Технологии ведения дома (4 час).

Эстетика и экология жилища

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.

«Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельности

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-кilt», «Подарок своими руками», «Шапочка для сестренки» и др.

Календарно-тематическое планирование 7класс

№	Название темы	Кол-во часов	Основное содержание учебного предмета.	Характеристика основных видов деятельности
1	Технологии в жизни человека и общества.	1	Понятие «современные наукоёмкие технологии», Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети интернет и в других средствах массовой информации.	Находить в СМИ и сети Интернет примеры современных инновационных технологий. Приводить примеры использования инновационных технологий в быту. Выбирать темы проектов и обосновывать свой выбор.
2	Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Вязание.	13		
2.1	Красота и мода	1	Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.	Использовать приобретенные знания и умения в повседневной жизни; формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности учащихся;
2.2	Виды декоративно-прикладного творчества	1	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вязания крючком в народном и современном костюме..	Определять стилизацию декоративно-прикладных изделий. Выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий. Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий.
2.3	Инструменты и приспособления для вязки крючком и спицами. Характеристика пряжи	1	Инструменты и материалы для вязания крючком и спицами. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком и спицами. Раппорт узора и его запись.	Освоить терминологию и приемы выполнения основной техники вязания крючком. Научиться разбираться в условные обозначениях и читать схемы.
2.4	Основные виды петель при вязании крючком.	1	Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение	Знать и уметь использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы

			различных петель. Набор петель крючком.	
2.5	Пр.р. «Выполнение воздушных петель»	1	Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания	Научиться делать первую петлю, набирать воздушные петли.
2.6	Условные обозначения петель по схеме	1	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	Уметь вязать по схемам и описаниям узоры из лицевых и изнаночных петель.
2.7	Пр.р. «Выполнение столбика без накида»	1	Выбор крючка в зависимости от ниток и узора Определение количества петель и ниток. Технология выполнения столбика без накида. Изготовление образцов вязания крючком.	Уметь подбирать номера крючка под толщину пряжи, рассчитывать количество петель для вязания столбика без накида
2.8	Вязанные полотна	1	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.	Иметь представление о вязании нитками разных цветов, способах соединения цветных полотен по вертикальной и наклонным линиям. Уметь вязать орнаменты по схемам
2.9	Пр.р. «Выполнение столбика с 1 накидом»	1	Выбор крючка в зависимости от ниток и узора Определение количества петель и ниток. Технология выполнения столбика с 1 накидом. Изготовление образцов вязания крючком.	Уметь подбирать номера крючка под толщину пряжи, рассчитывать количество петель для вязания столбика с 1 накида
2.10	Выполнение полотна по кругу	1	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.	Уметь вязать по кругу лицевыми петлями
2.11	Пр.р. «Вязание цветных узоров»	1	Вязание по кругу. Вязание изделий из мотивов. Работа с журналами мод. Изготовление образцов	Иметь представление о вязании нитками разных цветов, способах соединения цветных полотен по

			вязания крючком	вертикальной и наклонным линиям.
2.1 2.- 2.1 3	Творческий проект «Изготовление изделия крючком или спицами»	2	Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.	Выполнить подготовку проектной изделия к изделию крючком. Осуществлять самоконтроль Осуществлять оценку качества готового изделия Подсчитывать затраты на изготовление. Анализировать ошибки. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.
3.	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.	4		
3.1 .	Этапы проектной деятельности	1	Конструкторская и технологическая документация на проектирование и изготовление изделия. Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отображения и планирования изготовления изделия и результатов исследования.	Определять потребности людей в изделии, запланированном в проекте. Составлять конструкторскую документацию с использованием компьютера при выполнении проекта
3.2 .	Выполнение проекта	1	Записи в тетрадь, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей на проект	Составлять технологическую документацию. Выбирать необходимые материалы, инструменты, оборудование. Выполнять запланированные операции.
3.3 .	Использование компьютера при выполнении проекта	1	Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.	Проводить презентацию проекта. Применять ПК при проектировании изделий
3.4 .	Защита проекта	1	Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков,	Производить самооценку результатов планирования и выполнения проекта. Использовать ПК для презентации работы над

			эскизов, фотографий. Компьютерная презентация проекта.	проектом.
4.	Кулинария	20		
4.1	Физиология питания. Понятие о микроорганизмах	1	Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. <i>Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.</i> Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.	Находить информацию о содержании в пищевых продуктах микроорганизмов. Знать о пищевых инфекциях и профилактика их. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.
4.2	Мясо и мясные продукты	1	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.	Определять качество мяса. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Знать условия хранения мяса. Уметь подготавливать мясо к тепловой обработке.
4.3	Виды тепловой обработки мяса и мясных продуктов	1	Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.	Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для механической обработки мяса. Планировать последовательность выполнения технологической операций по приготовлению мясных блюд.
4.4	Изделия из дрожжевого, песочного теста	1	Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения	Знать как влияют соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Способы приготовления теста для

			компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.	вареников и пельменей. Уметь определять срок годности консервов по маркировке, выпекать и оформлять изделия из теста. Приготавливать тесто и начинку для вареников и пельменей, определять время варки.
4.5	Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).	1	<i>Практическая работа.</i> Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).	Т.Б.Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечка мучных изделий.
4.6	Пельмени и вареники	1	Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки	Знать как влияют соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Способы приготовления теста для вареников и пельменей.
4.7 .- 4.8	Пр.р. «Изготовление вареников или пельменей».	2	<i>Практическая работа.</i> Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	Уметь приготавливать тесто и начинку для вареников и пельменей, определять время варки. Оформлять готовые блюда и подача их к столу.
4.9	Сладкие блюда	1	Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.	Знать желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Условия и сроки хранения консервированных плодов и фруктов

4.1 0.	Десерт	1	<i>Практические работы .</i> Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженных фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.	Приготавливать желе и муссы, компоты из свежих, сушёных, мороженных фруктов и ягод. Определять количество сахара для приготовления варенья, Определять готовность варенья
4.1 1- 4.1 2	Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.	2	Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.	Готовить и оформлять мороженого. Выбирать оптимальные продукты для десерта. Осваивать приемы приготовления разных видов десерта и подачи их к столу.
4.1 3.	Сервировка сладкого стола.	1	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд..	Подбирать столовые приборы для сладкого стола. Овладеть навыками эстетического оформления стола.
4.1 4.	Праздничный этикет	1	Правила поведения за столом и пользования десертными приборами	Овладеть навыками эстетического оформления стола.
4.1 5.	Пр.р. «Разработка меню».	1	Меню сладкого стола.	Составить меню для сладкого стола. Рассчитать количество и стоимость продуктов для приготовления десерта.
4.1 6.	Пр.р. «Сервировка сладкого стола».	1	Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей.	Уметь выполнять сервировку сладкого стола. Соблюдать правила поведения за столом.
4.1 7- 4.2 0	Творческий проект «Праздничный обед для гостей»	4	Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.	Коллективно анализировать возможности разработки праздничного обеда для гостей в качестве творческих проектов. Оценивать стоимость продуктов для блюд. Составить меню. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные

				материалы. Проводить презентацию проекта. Применять ПК при проектировании изделий
5.	Создание изделий из текстильных материалов	24		
51.	Элементы материаловедения	2		
5.1 .1.	Химические волокна.	1	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон.	Составлять коллекции тканей из химических волокон. Оформлять результаты исследований.
5.1 .2.	Свойства тканей их искусственных волокон.	1	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.	Изучать свойства тканей из искусственных волокон. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о тканях. Оформлять результаты исследований
5.2 .	Элементы машиноведения	2		
5.2 .1.	Принцип образования двухниточного машинного стежка	1	Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Образование машинной строчки.	Изучать принцип образования стежка. Изучать принцип получения разных видов стежков. Овладевать приемами безопасной работы на швейной машине.
5.2 .2.	Неполадки в работе швейной машины	1	Неполадки в работе швейной машины, связанные с регулировкой натяжения ниток. Наладка швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	Овладевать приемами для наладки швейной машины связанные с регулировкой натяжения ниток. Уметь ухаживать за швейной машиной
5.3 .	Технология изготовления швейного поясного изделия	20		
5.3 .1.	Ассортимент и особенности поясных	1	Понятие о поясной одежде. Виды поясной	Находить информацию о модных тенденциях женского

	изделий		одежды. Конструкции юбок.	платья . Изучать требования к женскому платью.
5.3 .2.	История поясных изделий	1	История поясных изделий. Современные виды поясных изделий. Дизайнеры.	
5.3 .3.	Пр.р. «Снятие мерок для изготовления поясной одежды»	1	Снятие мерок для изготовления поясной одежды.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
5.3 .4.	Пр.р. «Построение чертежа прямой юбки».	1	Построение чертежа прямой юбки. Составление технологических карт.	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
5.3 .5.- 5.3 .6.	Пр.р. «Моделирование на основе чертежа прямой юбки»	2	Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки.	Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
5.3 .7.	Подготовка ткани к раскрою.	1	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткань с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя.	Уметь определять лицевую и изнаночную стороны, учитывать направление долевой нити.
5.3 .8.	Выкраивания деталей выкройки.	1	Выкраивания деталей выкройки. Понятие о стежке, строчки, шве. Инструменты и приспособления для ручных и машинных работ.	Уметь раскладывать выкройку, проводить обмеловку с учетом припусков. Выкраивать детали швейного изделия.
5.3 .9.	Подготовка и примерка изделия.	1	Оборудование для влажно – тепловой обработки. Основные операции влажно – тепловой обработки.	Проводить влажно-тепловую обработку. Выполнять подготовку изделия к примерке.

			Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Подготовка и примерка изделия.	
5.3 .10	Устранение дефектов после примерки.	1	Устранение дефектов после примерки. Профессия закройщик и портной.	Научиться устранять дефекты после примерке. Осуществлять самоконтроль и оценку качества примерки.
5.3 .11	Обработка выточек.	1	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.	Заготавливать косые и подкройные обтачки. Умение работать на различных типах швейных машинах. Проводить влажно-тепловую обработку. Осуществлять самоконтроль качества различных операций..
5.3 .12	Соединение боковых швов.	1	Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.	Умение работать на швейной машине. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом.
5.3 .13 - 5.3 .14	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом	2	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.	Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектное изделие. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектное изделие или образцах. Осуществлять самоконтроль качества различных операций..
5.3 .15 - 5.3 .16	Обработка верхнего среза прямым притачным поясом	2	Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

5.3 .17	Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.	1	Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
5.3 .18	Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.	1	Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.	Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
5.3 .19 .- 5.3 .20	Описание творческого проекта «Изготовление юбки»	2	Описание кратко: поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества; сбор сведений для решения данной проблемы; составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества (при необходимости внесения изменений в конструкцию и технологию).	Знакомиться с оформлением творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять творческий проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.
6.	Технология ведения домашнего хозяйства	6		
6.1 .	Интерьер жилых помещений	1	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме.	Приобрести навыки дизайнерских решений с учетом особенностей того или иного помещения.
6.2 .	Функциональное назначение помещений	1	Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.	Выявить экологическое воздействие применения электроосветительных, температурных приборов в помещении. Определить пути экономии электроэнергии в быту.
6.3 .	Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты.	2	Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера.	Использовать дизайнерское проектирование изделия, рациональную эстетическую организацию работ

			Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.	
6.4	Пр.р. «Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.»	2	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.	Познакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделий на основе морфологического анализа
	Итого	68		

8 класс

Планируемый результат изучения учебного предмета «Технология».

В результате изучения технологии обучающиеся **ознакомятся**:

1. с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;

2. функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
3. экологическими требованиями к технологиям,
4. социальными последствиями применения технологий;
5. производительностью труда, реализацией продукции;
6. устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
7. предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
8. методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
9. информационными технологиями в производстве и сфере услуг,
10. перспективными технологиями;

Овладеют:

1. основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
2. умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
3. умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
4. навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
5. навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
6. навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
7. навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
8. умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
9. умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Тематическое планирование.

№ раздела	Наименование раздела	Количество уроков
--------------	----------------------	----------------------

1.	Семейная экономика В том числе: Практическая работа	15 9
2.	Технологии домашнего хозяйства В том числе: Практическая работа	7 2
4.	Кулинария В том числе: Практическая работа Творческий проект	8 3 2
6.	Электротехнические работы. В том числе: Практическая работа	4 2
	ИТОГО	34

Содержание учебного курса

Вводное занятие – 1ч.

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология». Содержание предмета. Организация учебного процесса в текущем году. Санитарно - гигиенические требования при работе в школьных мастерских.

Семейная экономика – 15ч.

Теоретические сведения. Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

Практические работы. Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей.

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

Варианты объектов труда. Сертификат соответствия на товар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения затрат на оплату коммунальных услуг. Бухгалтерская книга расходов школьника.

Технология ремонта и отделки жилых помещений - 7 ч

Основные теоретические сведения.

Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ. Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей. Назначение и виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Технологии наклейки обоев встык и

внахлест. Способы размещения декоративных растений. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ. Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ.

Практические работы. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку: заделка трещин, шпаклевание, шлифовка. Подбор и составление перечня инструментов. Выбор краски по каталогам. Подбор обоев по каталогам. Выбор обойного клея под вид обоев. Оформление эскиза приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Варианты объектов труда. Учебные стенды, стены с дефектами в классных комнатах и рекреациях школы.

Ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Основные теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Виды инструментов и приспособлений для санитарно-технических работ. Их назначение, способы и приемы работы с ними. Устройство водоразборных кранов и вентилях. Способы монтажа кранов, вентилях и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Утилизация отходов. Экологические проблемы, связанные с утилизацией отходов. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Практические работы. Ознакомление с системой водоснабжения и канализации в школе и дома. Ознакомление с сантехническими инструментами и приспособлениями. Изготовление троса для чистки канализационных труб. Изготовление резиновых шайб и прокладок к вентилям и кранам. Разборка и сборка запорных устройств системы водоснабжения. Учебные работы по замене прокладок и установке новых герметизирующих колец в запорных устройствах.

Варианты объектов труда. Трос для чистки канализационных труб, резиновые шайбы и прокладки для санитарно-технических устройств, запорные устройства системы водоснабжения.

Кулинария – 8 ч.

Виды домашней птицы.

Виды домашних птиц, их кулинарное применение. Первичная обработка птицы: оттаивание, опаливание, потрошение, промывание. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки кур. Санитарно-гигиенические требования.

Способы определения готовности блюд. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Отработка приемов при разделывании птицы. Требования к оформлению готовых блюд из птицы при подаче к столу.

Сервировка стола

Расчет стоимости продуктов, меню.

Требования к качеству готовых блюд. Составление меню. Расчет стоимости продуктов. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, приема гостей и поведения за столом. Складывание салфеток различными способами. Как дарить и принимать подарки. Время продолжительности визита.

Стерилизация в домашних условиях.

Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального хранения компотов. Способы приготовления сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и способы укупорки банок с компотом. ТБ.

Практические работы. Первичная обработка птицы; Оформление готовых блюд из птицы; Сервировка стола к празднику; Бланширование фруктов и укупорка

Электротехнические работы – 3 ч.

Основные теоретические сведения.

Виды энергии. Правила электробезопасности. Источники электроэнергии. Электрический ток. Организация рабочего места для электротехнических работ. Применение электродвигателей в быту, промышленности, на транспорте. Устройство холодильника. Принцип действия компрессионного холодильника. Устройство и принцип действия терморегулятора.

Назначение стиральной машины. История изобретения стиральной машины. Устройство стиральной машины. Центробежная сушилка. Классификация основных параметров стиральных машин. Принцип работы стиральной машины. Правила безопасности работы на стиральной машине.

Практические работы. Разработать плакат «Электробезопасности в быту». Ознакомление с устройством и работой холодильника; ознакомление с устройством стиральной машиной.

Варианты объектов труда. Учебные стенды. Холодильник.

Календарно-тематическое планирование 8 класс

№	Название темы	Кол-во часов	Основное содержание учебного предмета.	Характеристика основных видов деятельности
1.	Семейная экономика	15		

1.1.	Семья как экономическая ячейка общества	1	Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.	Осуществлять самоанализ своей семейной экономической деятельности. Оценивать роль семьи в государстве. Уметь определять основные функции семьи.
1.2.	Потребности семьи	1	Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Потребительский портрет вещи.	Знать понятия потребности семьи, материальные и духовные потребности Уметь классифицировать человеческие потребности и выстраивать иерархическую лестницу; верно оценивать и сочетать личные потребности и возможности при помощи тестов
1.3.	Семейный бюджет. Доходная и расходная части бюджета	1	Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава.
1.4.	Расходная часть бюджета. Обязательные платежи.	1	Понятия «обязательные платежи», «подходный налог», «кредит». Особенности начисления подоходного кредита. Условия выдачи кредита. Страхования. Виды страхования.	Рассмотреть наличие обязательных платежей: подоходный налог, кредит. Выполнять расчет подоходного налога, кредита по определенным условиям.
1.5.	Пр.р. «Коммунальные платежи»	1	Задачи по расчету платы за коммунальные платежи (отопление, газ вода, радио, телефон)». Разработка проекта снижения затрат на коммунальные услуги.	Уметь определять структуру семейного бюджета; рассчитывать плату за коммунальные услуги.
1.6.	Расходы на питание	1	Планирование семейного бюджета. Понятие «культура питания».	Оценивать затраты на питание вашей семьи на неделю. Определять пути снижения затрат на питание.
1.7.	Сбалансированное питание	1	Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет	Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона. Анализировать качество и потребительские свойства товаров

			потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.	
1.8.	Накопления. Сбережения. Расходная часть бюджета	1	Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.	Уметь разделять постоянные, переменные и непредвиденные расходы; самостоятельно вести личную книгу доходов и расходов
1.8.	Маркетинг в домашней экономике. Виды торговых знаков.	1	Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.	Разрабатывать этикетку на производимый в семейном хозяйстве предполагаемый товар. Определять страну-изготовитель по штрих-коду.
1.10. - 1.11	Реклама товара - Тв. проекта «Разработка товарного знака»	2	Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.	Уметь определять страну-изготовителя товара по штриховому коду.
1.12.	Трудовые отношения в семье	1	Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.	Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи.
1.13.	Экономика приусадебного (дачного) участка	1	Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства.	Рассчитывать площадь для выращивания садово-огородных культур, необходимых вашей семье. Рассчитывать прибыль, которую можно получить от реализации выращенной продукции. Рассчитывать стоимость продукции садового участка. Результаты заносить в таблицу.
1.14.	Информационные технологии в домашней экономике	1	Правила расчета стоимости продукции садового участка. Использование домашнего компьютера для составления бюджета семьи, составление баланса доходов и расходов. Экономия	Использовать сеть Интернета для инновационных технологий в быту. Разработать бух.книгу для составления баланса бюджета семьи.

			расходов денежных средств семьи.	
1.15.	Коммуникации в домашнем хозяйстве.	1	Информационное обеспечение семьи. Обмен информации. Этикет при общении по телефону.	Знакомиться с информационными коммуникациями в доме. Уметь общаться по телефону
2.	Технологии домашнего хозяйства	7		
2.1.	Как строят дом. Виды ремонтно-отделочных работ.	1	Жилой дом как архитектурное сооружение. Основные составляющие ИК в доме. Общие сведения о видах ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях.	Подбирать информацию о материалах для ремонтно-отделочных работ по каталогам, в Интернете. Разработать эскизы оформления стен декоративными элементами.
2.2.	Назначение и виды обоев. Пр.р. «Подбор обоев по каталогам. Выбор обойного клея под вид обоев»	1	Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ. Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей. Назначение и виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Технологии наклейки обоев встык и внахлест.	Организовать рабочее место. Подбирать обои. Использовать каталоги для выбора обоев. Выполнять упражнения по наклеиванию образцов обоев. Соблюдение правил безопасной работы.
2.3.- 2.4.	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме.	2	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Виды инструментов и приспособлений для санитарно-технических работ.	Определять состояние систем водоснабжения и канализации дома и в школе. Знакомиться с сантехническими инструментами и освоить проемы пользования ими. Снимать показания счетчика горячей и холодной воды.
2.5.- 2.6.	Виды инструментов и приспособлений для санитарно-технических работ. Пр.р. «Ознакомление с сантехническими инструментами и	2	Способы монтажа кранов, вентиля и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта.	Изготовление резиновых шайб и прокладок к вентилям и кранам. Осуществлять разборку и сборку кранов и смесителей. Очищать аэратор смесителя. Тренироваться в устранении простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.

	приспособлениями »			
2.7.	Ремонт окон и дверей. Экология жилища.	1	Утилизация отходов. Экологические проблемы, связанные с утилизацией отходов. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.	Организовать рабочее место. Утеплять окна перед наступлением холодов. Реализовывать условия создания благоприятных условий в жилых помещениях.
3.	Кулинария	8		
3.1.- 3.2.	Виды домашней птицы. Пр.р. «Первичная обработка птицы»	2	Виды домашних птиц, их кулинарное применение. Первичная обработка птицы: оттаивание, опаливание, потрошение, промывание. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки кур. Санитарно-гигиенические требования.	Определять качество мяса птицы. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы.
3.3.- 3.4.	Способы определения готовности блюд. Пр.р. «Оформление готовых блюд из птицы»	2	Способы определения готовности блюд. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Отработка приемов при разделывании птицы. Требования к оформлению готовых блюд из птицы при подаче к столу.	Готовить блюда из птицы. Научиться определять готовность блюд.
3.5.- 3.6.	Сервировка стола Творческий проект. «Сервировка стола к празднику»	2	Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, приема гостей и поведения за столом. Складывание салфеток различными способами. Как дарить и принимать подарки. Время продолжительности визита.	Сервировать стол и дегустировать готовых блюд. Уметь складывать салфетки различными способами.
3.7.- 3.8.	Стерилизация в домашних условиях. Пр.р. «Бланширование фруктов и укупорка»	2	Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального хранения компотов. Способы приготовления	Определять доброкачественность овощей и фруктов. Соблюдать последовательность стерилизации овощей и банок. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки фруктов для компота.

			сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и способы укупорки банок с компотом. ТБ.	
4.	Электротехническая работы	4		
4.1.	Электричество в нашем доме.	2	Виды энергии. Правила электробезопасности. Источники электроэнергии.	Применять правила пользования бытовыми электроприборами. Учитывать назначение различных осветительных электроприборов.
4.2.	Бытовые электроприборы. Стиральная машина.	1	Применение электродвигателей в быту, промышленности, на транспорте. Устройство холодильника. Принцип действия компрессионного холодильника. Устройство и принцип действия терморегулятора.	Пользоваться электронагревательными приборами. Экономить электроэнергию в быту.
4.3.	Бытовые электроприборы. Холодильники.	1	Назначение стиральной машины. История изобретения стиральной машины. Устройство стиральной машины. Центробежная сушилка. Классификация основных параметров стиральных машин. Принцип работы стиральной машины. Правила безопасности работы на сти. машине.	Подбирать электрооборудование с учетом гигиенических и функциональных требований. Соблюдение правил безопасности электроприборов.
	ИТОГО	34		