

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза  
И.Д. Бузыцкова с. Нижнее Санчелеево муниципального района Ставропольский  
Самарской области

«Согласовано»  
Зам. директора по УВР  
от « 28 » августа 2018 г.

 Фресс Е.Е.

«Утверждаю»  
Директор школы  
от « 1 » сентября 2018 г.



Воробьев Н.В.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ**  
**5-8 КЛАСС**

Программу разработал:  
учитель информатики  
Холодулин Ю.А.

ГБОУ СОШ с. Нижнее Санчелеево  
2018 г

## Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии. Основой послужили Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение», и авторская рабочая программа по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов под ред. В.Д. Симоненко - 2011 г.

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 5-8 неделимых классов средней общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая **цель и задачи образовательной программы школы:**

\* создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;

\* формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;

\* формирование у всех участников УВП интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации;

изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих **целей:**

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

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

- **развитие** познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

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

- **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это **приобретение жизненно важных умений**.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Данная программа по желанию социума (детей и родителей), а также, учитывая оснащение кабинета технологии, уделяет особое внимание ручному труду учащихся, так как навыки ручного труда всегда будут необходимы и профессионалу и просто в быту, в семейном «разделении труда». В век автоматизации и механизации создается опасность зарождения «безрукого» поколения.

### ***Задачи учебного курса***

#### **Образовательные:**

- приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
- знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
- знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

#### **Воспитательные:**

- формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
- формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
- формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;
- формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

В результате изучения технологии учащиеся должны:

#### **знать/понимать:**

- основные технологические понятия;
- назначения и технологические свойства материалов;
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

#### **уметь:**

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
- для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
- для обеспечения безопасности труда;
- для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

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

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

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

*Метапредметные результаты* освоения учащимися

предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

*Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе: в познавательной сфере:*

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

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

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

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

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

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;  
*в мотивационной сфере:*
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;  
*в эстетической сфере:*
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

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

Самая важная проблема на сегодня в школах это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-8 классах традиционно представлена такими направлениями, как технический, обслуживающий и сельскохозяйственный труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые неделимые классы (менее 25 учащихся в городе и 20 - в сельской местности). При этом на уроках технологии учителю приходится одновременно заниматься с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для средней общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Направление «Технология. Технический труд» интегрировано и для мальчиков и для девочек и изучается не в полном объеме.

Учитывая тот факт, что количество сильных и слабых учащихся в параллельных классах примерно одинаково, программа предназначена для работы во всех классных параллелях. Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Электротехника» и «Элементы моделирования». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется.

Рабочая программа по учебному курсу «Технология» включает разделы:

**Раздел 1. Кулинария.** Формирование культуры питания у детей способствует созданию физически здорового поколения.

В связи с неполной укомплектованностью кабинета технологии в нашей школе практические работы раздела «Технология приготовления пищи» вынесены на самостоятельное приготовление в домашних условиях.

**Раздел 2. Электротехника.**

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

**Раздел 4. Технология ведения дома**

**Раздел 5 Творческие проектные работы**

**Раздел 6 Дизайн пришкольного участка.**

**Раздел 7 Современное производство и профессиональное образование**

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

Поскольку ведущей деятельностью пятиклассников остается игра, в процесс обучения включены элементы игровых технологий. Теоретический материал преподносится в форме бесед, поисковых и самостоятельных работ. Согласно требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся в 5-7 классах не превышает 65% времени занятий. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для обучающихся в 5 классах – не более 10 минут, в 6 – 12 минут, в 7 – 16 минут. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта. Для оценки теоретических понятий используются проверочные тесты, для оценки умений – практические задания и мини-проекты.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности (индивидуальной, коллективной, самостоятельной, поисковой, практической, проектной) предполагается сформировать и значительно развить жизненно важные компетентности: социально-трудовая, социально-бытовая, самообслуживания, коммуникативная. Кроме того, знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

Важной проблемой проведения занятий по технологии в неделимых классах является разработка методики проведения занятий одновременно с мальчиками и девочками.

Все разделы программы включают в себя основные теоретические сведения, практические работы. В реализации программы важное место отводится методу проектов, который способствует повышению познавательной и трудовой активности школьников, росту их самостоятельности. Такой метод работы предусматривает коллективную форму выполнения проекта.

## Основное содержание программы

### 5-й КЛАСС

#### Вводное занятие (2 Ч)

**Основные теоретические сведения.** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы.** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология» для 5-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

#### КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 Ч)

**Понятие о пище, о культуре питания. Оборудование, посуда, столовые приборы. (2 ч).**

**Основные теоретические сведения.** Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Витамины. Кухонная посуда и уход за ней. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

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

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

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

#### **Примерные темы лабораторно-практических и практических работ**

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

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

#### **Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.**

#### Физиология питания (2 ч)

**Основные теоретические сведения.** Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

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

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

#### **Практические работы**

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.**

## **Бутерброды, горячие напитки (2 ч)**

### ***Основные теоретические сведения***

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

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

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

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

Требования к качеству готовых напитков.

***Практические работы.*** Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов и приготовление бутербродов. Приготовление блюда из яиц и горячих напитков, сервировка стола к завтраку

Приготовление блюда из яиц.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку

### **Блюда из яиц (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

***Практические работы.*** Приготовление блюда из яиц

***Варианты объектов труда.*** Вареные яйца.

### **Приготовление блюд из овощей (2 ч)**

#### ***Основные теоретические сведения***

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

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.

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

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

#### ***Практические работы***

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

***Варианты объектов труда*** Вареные овощи, свежие овощи.

### **Сервировка стола (2 ч)**

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

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

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

Приглашения и поздравительные открытки.

#### ***Практические работы***

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

#### **Заготовка продуктов (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Экономическое ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Условия хранения переработанных овощей. Санитарно-гигиенические требования к переработке овощей. Техника безопасности при простейшей переработке овощей.

Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике. Условия и сроки хранения свежемороженов продуктов.

**Практические работы.** Подготовка и замораживание ягод, пряных трав в морозильной камере холодильника.

**Варианты объектов труда.** Ягоды, пряные травы.

### **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (32 Ч)**

#### **Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)**

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

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

**Вышивка** как художественное ремесло. Знакомство с основами вышивки. Оборудование, инструменты, приспособления. Материалы для работы. Основные швы ручной вышивки: «вперёд иголку», «назад иголку», «строчка», «стебельчатый», «тамбурный», «петля в прикреп». Правила их выполнения. Увеличение и уменьшение рисунка.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ.

**Практические работы.** Подбор ниток и подготовка их к работе, запяливание ткани в пальцы. Правила переноса рисунка на ткань. Выполнение простых вышивальных стежков. Выпор простого рисунка. Перевод его на ткань и вышивка изученными швами.

**Варианты объектов труда.** Образцы вышивальных стежков. Рисунки для вышивки.

#### **Элементы материаловедения (4 ч)**

##### **Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Классификация текстильных волокон. Хлопок, лён. Процесс получения ткани. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения. Хлопок. Лен. Пряжа. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту.

**Практические работы.** «Распознавание волокон растительного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (хлопчатобумажной и льняной) по их свойствам»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон растительного происхождения.

## **Пиломатериалы. Древесные материалы (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов. Устройство верстака.

### **Практические работы**

Определение породы древесины по образцам. Пробная обработка образцов различными инструментами (напильником, ножовкой и т.д.)

### **Варианты объектов труда**

Образцы древесных пород

## **Элементы машиноведения (4ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бытовых машин. Устройство машины. Промышленные и бытовые, универсальные и специальные швейные машины. Основные узлы и детали швейной машины. Правила техники безопасности. Подготовка швейной машины к работе. Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нити. Терминология машинных работ. Терминология влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места. Техника безопасности при выполнении машинных работ и ВТО.

### **Практические работы.**

Знакомство с устройством бытовой швейной машины, «Определение месторасположения основных узлов и деталей»

Тренировочные упражнения на швейной машине: без ниток. «Выполнение машинных строчек по намеченным линиям (прямой, волнистой, зигзагообразной)».

«Выполнение машинных швов (стачного, в подгибку и накладного)».

«Намотка нижней нитки на шпульку».

«Регулировка длинны стежка.»

**Варианты объектов труда.** Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Утюг гладильная доска.

## **Конструирование и моделирование швейных изделий (6 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Выполнение эскиза рабочего фартука. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование. Элементы моделирования способы уменьшения и увеличения готовой выкройки.

**Практические работы.** Классификация по назначению представленных эскизов одежды.

Выполнение эскиза рабочего фартука. Снятие мерок. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия.

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал. Выкройка фартука

## **Технология изготовления швейных изделий (10 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Терминология и технология прямых стежков. Виды карманов последовательность обработки карманов. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила подготовки ткани к раскрою. Варианты экономичной раскладки выкроек на ткани, последовательность раскроя. Наименование срезов деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая последовательность изготовления рабочего фартука. Технология обработки пояса и способы его соединения с фартуком.

### **Практические работы.**

«Эскиз изделия, Изготовление лекала, моделирование»

«Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Раскрой изделия и подготовка к обработке».

«Выполнение машинных швов применяемых для изготовления изделия (стачной, настрочной, шов в подгибку с закрытым срезом, изготовление рюш, обработка верхнего среза кармана)».

«Обработка деталей кроя и изготовление рабочего фартука».

«Выполнение различных видов художественного оформления фартука».

**Варианты объектов труда.** Ткань, выкройки, детали кроя рабочего фартука.

### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 Ч.)**

#### **Эстетика и экология жилища (2 ч.)**

**Основные теоретические сведения.** Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

**Практические работы.** Эскиз интерьера кухни.

#### **Уход за одеждой, её ремонт (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Уход за одеждой из хлопка и льна. Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способы ухода за обувью. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, кнопки, петли). Правила её подбора в зависимости от назначения одежды, фасона, покроя, вида и цвета ткани. Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов.

**Практические работы.** Влажно-тепловая обработка сорочки, блузки. Выполнение работы на лоскутах ткани (замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов).

**Варианты объектов труда.** Сорочка, блузка, пуговицы, крючки и петли, лоскуты тканей.

### **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2Ч)**

#### **Электротехнические приборы на кухне. (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие и виды источников и потребителей электроэнергии. Простая электрическая цепь. Устройство и правила эксплуатации электрического чайника, электромиксера, соковыжималки, микроволновой печи, холодильника. Основные причины неполадок в работе электроприборов и способы их устранения.

**Практические работы.** Составление простой электрической цепи. Ознакомление с устройством бытовых электроприборов, применяемых на кухне.

**Варианты объектов труда.** Лампа накаливания, настольная лампа.

### **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (6 Ч)**

**Основные теоретические сведения.** Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

**Практические работы.** Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Презентация творческого проекта.

**Варианты объектов труда.** Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

### **ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (8 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Принципы планировки. Создание микроландшафта Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады. Понятие о «Саде камней». Использование каменной кладки, красного кирпича, частокола из деревянных столбиков, элементов плетения для создания заборов. Технология изготовления декоративной плитки для обустройства дорожек. Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветковых культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений. Растения-барометры; способы

определения характеристик почвы с помощью растений. Правила сбора и заготовки грибов, дикорастущих ягод, лекарственных растений.

**Практическая работа.** Выполнение эскиза планировки пришкольного участка.

Выполнение эскиза ландшафта

Выполнение эскиза ограждения пришкольного участка.

Распознавание болезней культурных растений по внешним признакам. Создание гербария или коллекции изображений растений, являющихся индикаторами кислотности почв. Определение симптомов болезней растений.

**Варианты объектов труда.** Эскиз пришкольного участка. Эскиз ограждения пришкольного участка. Цветники, вазы, бабочки, грибы. комнатные растения, растения с дачного участка

## 6-й КЛАСС

### Вводное занятие (2 ч)

**Основные теоретические сведения.** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы.** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология» для 6-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

### КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч)

#### Физиология питания (2 ч)

**Основные теоретические сведения.**

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

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

**Практические работы**

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.

**Варианты объектов труда.** Плакаты, таблицы.

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 ч.)

#### Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч.)

**Основные теоретические сведения** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

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

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

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

**Практические работы**

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Варианты объектов труда.** Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

### **Блюда из рыбы и морепродуктов (2ч.)**

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

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

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

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

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

#### **Практические работы**

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Варианты объектов труда.** Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

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

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

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

Способы варки макаронных изделий.

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

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

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

#### **Практические работы**

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Варианты объектов труда.** Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы, макаронные изделия.

### **Изделия из жидкого теста и сладкие блюда (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

#### **Практические работы**

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

**Варианты объектов труда.** Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

### **Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены «в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

#### **Практические работы**

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

### **Заготовка продуктов (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Основные способы простейшей переработки овощей (соленье, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

**Практические работы.** Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

**Варианты объектов труда.** Свежая капуста, морковь.

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)**

### **РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (10 ч)**

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

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

#### **Практические работы.**

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Варианты объектов труда.** Ткань.

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (8 Ч.)**

**Основные теоретические сведения.** Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

**Практические работы.** Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.

**Варианты объектов труда.** Пластмасса. Полиэтилен.

## **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 Ч)**

### **Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

**Практические работы.** «Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

### **Пиломатериалы. Древесные материалы (2ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.

#### **Практические работы**

Изучение пороков древесины.

#### **Варианты объектов труда**

Образцы пород древесины с различными пороками.

## **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 Ч)**

### **Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины (2 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

#### **Практические работы**

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей.

Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

#### **Варианты объектов труда**

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

### **Машинные швы. Классификация краевых швов. (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.

**Практические работы.** «Выполнение образцов краевых швов».

#### **Варианты объектов труда**

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы краевых швов.

## Уход за швейной машиной. Виды передач. (2 ч)

### *Основные теоретические сведения*

Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи.

### *Практические работы*

Чистка и смазка швейной машины

### *Варианты объектов труда*

Швейная машина. Схемы, таблицы.

## ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10 Ч)

*Основные теоретические сведения.* Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

*Практические работы.* Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

*Варианты объектов труда.* Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

## ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 Ч.)

### Эстетика и экология жилища (2 ч.)

*Основные теоретические сведения.* История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

*Практические работы.* Эскиз домашнего интерьера.

### Уход за одеждой, её ремонт (2ч)

*Основные теоретические сведения.* Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

*Практические работы.* Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

*Варианты объектов труда.* Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

## ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4 Ч)

*Основные теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Общие понятия об электрическом токе. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Электроосветительные приборы в доме. Классификация проводов в зависимости от назначения. Приемы соединения проводов. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

*Практические работы.* Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.

Подключение провода к вилке.

*Варианты объектов труда.* Эл. Провода, вилка.

## **ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (6 Ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур, режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление. Учет особенностей микрорельефа, «включение» в композицию окружающего ландшафта, элементы озеленения. Принципы создания и правила обустройства альпийских горок. Принципы подбора растений и цветов для оформления альпийских горок.

**Практические работы.** Тестирование. Выполнение элементов альпийской горки.

**Варианты объектов труда.** Схемы, таблицы. Элементы альпийской горки.

## **7-й КЛАСС**

### **Вводное занятие (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы.** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология» для 7-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

### **КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ(14 Ч)**

#### **Физиология питания (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях

**Практические работы.** Работа с таблицами «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

#### **Мучные изделия виды теста (10 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.

**Практические работы.** Художественное оформление изделий из соленого теста»  
«Технологии приготовления соленого теста для различных изделий»,  
«Основные приемы лепки из соленого теста»  
«Технологии окраски соленого теста»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал, мука, соленое тесто.

#### **Заготовка продуктов (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура суш-

ки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к сушке. Хранение сушеных фруктов и овощей.

**Практическая работа** «Сушка фруктов»

**Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь**, раздаточный дидактический материал.  
**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (16 Ч)**

**Рукоделие. Художественные ремесла (8 Ч)**

**Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу. Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

**Практические работы** «Перевод рисунка на фольгу»

«Изготовление изделия рифление на фольге»

**Варианты объектов труда.** Фольга, картон, ручка.

**Создание изделий из поделочных материалов (8 ч)**

**Основные теоретические сведения.** История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

**Практические работы** «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»

«Основные приемы и узлы макраме»

«Разработка технологической карты по плетению амулета»

«Изготовление изделия из тесьмы- денечки»

«Художественная обработка ручки тесьмой»

«Плетение кашпо»

**Варианты объектов труда.** Тесьма, шнур, нитки, ленточки

**ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (6 ч)**

**Химические волокна и ткани из них (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

**Практические работы.** Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

**Варианты объектов труда.** Образцы тканей из химических волокон.

**Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Виды, свойства и назначение сталей. Основные приёмы термообработки.

**Практические работы.** Пробная обработка образцов закалённой и незакалённой сталей.

**Варианты объектов труда.** Образцы закалённой и незакалённой сталей.

**Итоговая самостоятельная работа по разделу «Элементы материаловедения» (2 ч)**

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Элементы материаловедения» включает два варианта заданий по темам: «Химические волокна и ткани из них» и «Классификация сталей» Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

## **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 Ч)** **Швейная машина и приспособления к ней (2ч)**

**Основные теоретические сведения** Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.

**Практические работы** «Установка приспособлений»

**Варианты объектов труда** Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

### **Схемы механических устройств. Прочтение схем (2ч)**

**Основные теоретические сведения** Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах.

**Практические работы** Чтение схем

**Варианты объектов труда** Шейная машина, таблицы, схемы

## **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА ( 4 Ч)** **Эстетика и экология жилища**

### **Экология жилища. Фильтрация воды (2ч)**

**Основные теоретические сведения** Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды.

**Практические работы** «Определения уровня загрязненности воды»

**Варианты объектов труда** Вода, фильтр.

### **Роль комнатных растений в интерьере.(2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий .

**Практические работы** «Подбор и посадка растений»

**Варианты объектов труда** Рассада, почва,

## **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (6 Ч)**

### **Электроосветительные приборы. (2 ч.)**

**Основные теоретические сведения** .Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ

**Практические работы** «Подбор бытовых приборов»

**Варианты объектов труда** Бытовые осветительные приборы, лампы. Таблицы, схемы.

### **Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства(2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики . Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

**Практические работы** «Составление схем автоматики»

**Варианты объектов труда** Таблицы, схемы.

### **Электроприборы, человек и окружающая среда (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности

**Практические работы презентация** «Влияние электронных приборов на окружающую среду»

**Варианты объектов труда** Таблицы, схемы, учебник.

### **Творческие проектные работы (8 ч)**

#### **Этапы творческого проекта**

#### **«Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера» (4 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений.

##### **Практические работы презентация**

«Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера»

«Дизайн анализ»

«Работа с журналами, разработка рисунка».

**Варианты объектов труда** Таблицы, схемы, учебник.

### **Экономическое и экологическое обоснование проекта (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

##### **Практические работы презентация «Расчет себестоимости проекта»**

**Варианты объектов труда** Таблицы, схемы, учебник.

### **Защита проекта(2 ч)**

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

## **ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (8 Ч)**

### **Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. (6 ч)**

**Основные теоретические сведения** Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений

**Практические работы** « Разработка плана – обустройство пришкольного участка»

«Эскиз проект – обустройство пришкольного участка»

**Варианты объектов труда:** учебник, рассада, схемы, таблицы.

### **Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки

**Практические работы** « Составление графика посадки овощей »

**Варианты объектов труда:** учебник, рассада, схемы, таблицы.

**Варианты объектов труда** Почва, растения.

## 8-й КЛАСС

### Вводное занятие (1 ч)

**Основные теоретические сведения.** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология» для 8-х неделимых классов, библиотека кабинета. Электронные средства обучения.

## ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (9 ЧАСОВ)

### Элементы домашней экономики (5 ч)

**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 расходов.

### **Технология ремонта и отделки жилых помещений (3 часа)**

**Теоретические сведения.** Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

### **Санитарно технические работы (1 час.)**

**Теоретические сведения.** Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

## **СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (3 ЧАСА)**

### ***Сферы современного производства и их составляющие (2 часа)***

#### Основные теоретические сведения

Основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса). Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

#### Практические работы

Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников.

#### Варианты объектов труда

Устав предприятия (сферы производства или сервиса), данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации.

### ***Пути получения профессионального образования (1 час)***

#### Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

#### Практическая работа

Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках, включая Интернет. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

#### Варианты объектов труда

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям профессионального образования, сборники диагностических тестов, компьютер.

## **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (12 ЧАСОВ)**

### **Электрический ток его использование (1 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

#### *Практические работы*

#### *Варианты объектов труда.*

#### **Принципиальные и монтажные электрические схемы (1 ч)**

#### **Электроизмерительные приборы (1 ч)**

#### **Правила безопасности на уроках электротехнологии (1 ч)**

#### **Электрические провода (1ч)**

#### **Виды соединения проводов (1 ч)**

#### **Монтаж электрической цепи (1 ч)**

#### **Электромагниты и их применение (1 ч)**

#### **Электроосветительные приборы. Регулировка освещённости. (1 ч)**

#### **Люминесцентное и неоновое освещение (1 ч)**

#### **Бытовые электронагревательные приборы (1 ч)**

#### **Двигатели постоянного тока. Электроэнергетика будущего. (1 ч)**

## **ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ (6 часов)**

#### ***Правила оформления пояснительной записки (1 ч)***

Структура творческого проекта (пояснительная записка, творческая работа – изделие, защита проекта). Правила оформления титульного листа пояснительной записки. Основные разделы пояснительной записки: обоснование возникшей проблемы и потребности, схема обдумывания, банк идей, эскизная проработка базового варианта, технология изготовления изделия, экономическое обоснование, самооценка). Правила составления списка использованной литературы.

#### ***Практическая работа по проекту (4ч)***

Технологический этап проекта. Обоснование выбора материалов и инструментов для работы. Правила безопасной работы с инструментами. Экологичность проекта. Технологическая карта изготовления изделия. Расчет себестоимости изделия. Изготовление изделия. Контроль качества. Конструкторский этап проекта. Разработка чертежей и эскизов для изготовления изделия. Материалы, инструменты и приспособления для работы. Правила техники безопасности. Санитарно-гигиенические требования.

Технология изготовления изделия. Контроль качества. Экологическое обоснование. Экономическое обоснование. Реклама. Самооценка.

#### ***Защита проекта (1 ч)***

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, формулировка конкретной задачи, самооценка проделанной работы и качества изделия. Предложение вниманию жюри технологической карты изготовления изделия, экономического расчета.

## **Дизайн пришкольного участка (3 часа)**

### ***Принципы планировки. Создание микроландшафта (0,5 ч)***

#### Основные теоретические сведения

Особенности микрорельефа

#### Практические работы

Выполнение эскиза планировки пришкольного участка.

#### Варианты объектов труда

Эскиз пришкольного участка.

### ***Проектирование зеленых насаждений (0,5 ч)***

#### Основные теоретические сведения

История развития зеленого строительства. Проектирование зеленых насаждений. Элементов плетения для создания заборов. Растения и кустарники, применяемые для создания живых изгородей и бордюров; уход за ними и обрезка.

#### Практические работы

Выполнение эскиза ограждения пришкольного участка.

#### Варианты объектов труда

Эскиз ограждения пришкольного участка.

### ***Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала (1 ч)***

#### Основные теоретические сведения

Этапы проектирования цветников. Технология изготовления ваз, цветников, кашпо.

#### Практические работы

Изготовление форм из жести для декоративной плитки, изготовление и декоративное оформление переносных цветников, ваз.

#### Варианты объектов труда

Цветники, вазы.

### ***Выполнение группового творческого проекта***

#### ***«Создание микроландшафта пришкольного участка» (1 ч)***

**Распределение часов рабочей программы по годам обучения  
5-8 классы**

Разделы и темы	Количество часов			
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
<b>Вводное занятие.</b> Инструктаж по ТБ. Санитария и гигиена	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Кулинария</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>-</b>
Понятие о пище, о культуре питания.	2	-	-	-
Физиология питания	2	2	2	
Технология приготовления пищи	6	10	10	
Сервировка стола	2	-	-	-
Заготовка продуктов	2	2	2	-
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>32</b>	<b>28</b>	<b>16</b>	<b>0</b>
Рукоделие. Художественные ремёсла	8	18	8	-
Создание изделий из поделочных материалов	-	-	8	-
<b>Элементы материаловедения</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>
<b>Элементы машиноведения</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
Конструирование и моделирование швейных изделий	6	-	-	-
Технология изготовления швейных изделий	10	-	-	-
<b>Технологии ведения дома</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>9</b>
Эстетика и экология жилища	2	2	2	1
Уход за одеждой и обувью	2	2	-	-
Роль комнатных растений в интерьере	-	-	2	-
Санитарно-технические работы	-	-	-	1
Ремонт помещений	-	-	-	2
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	-	-	-	5
<b>Электротехнические работы</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
Электромонтажные работы	2	2	2	8
Электроосветительные приборы. Электроприводы	-	2	2	2
Электротехнические устройства	-	-	2	2
<b>Современное производство и профессиональное образование</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>3</b>
Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
Пути получения профессионального образования	-	-	-	1
<b>Творческие проектные работы</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
<b>Дизайн пришкольного участка</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
<b>Итого:</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>

## **ТРЕБОВАНИЕ К УРОВНЮ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Выпускники должны знать (письменно или устно охарактеризовать, объяснять на примерах):

- роль техники и технологии в развитии цивилизации, социальные и экологические последствия становления промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- принципы работы, назначение и устройство использованных технологических и транспортных машин, механизмов, агрегатов, орудий и инструментов, электробытовых приборов;
- свойства наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов (физические, технические и технологические);
- традиционные и новейшие технологии обработки различных материалов;
- значение питания для здоровья человека, состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы);
- способы передачи, использования и экономии электрической энергии;
- возможности и области применения ПЭВМ в современном производстве, сфере обслуживания;
- роль проектирования в преобразовательной деятельности, основные этапы выполнения проектов;
- основные понятия, термины графики, правила выполнения чертежей в системе ЕСКД, методы проецирования, виды проекций;

Дополнительно для выпускников сельских школ:

- основные биологические и продуктивные характеристики изученных сельскохозяйственных растений и животных, технологии их выращивания с учетом экологических подходов;
- способы сбора урожая, предварительной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Выпускники должны уметь:

- рационально организовывать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;
- выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учетом требования дизайна;
- читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц;
- составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технико-технических требований и существующих условий;
- выполнять основные технологические операции и осуществлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмента, приспособлений, орудий труда;
- собирать изделия по схеме, чертежу, эскизу и контролировать его качество;
- изготавливать простые швейные изделия ручным и машинным способами;
- определять доброкачественность пищевых продуктов, их правильный подбор и готовить блюда для дневного рациона;
- находить и использовать информацию для преобразовательной деятельности, в том числе с помощью ИКТ;
- выполнять не менее одного вида художественной обработки материала с учетом региональных условий и традиций;
- управлять простыми электротехническими установками, диагностировать их исправность;
- выполнять простые строительно-отделочные и санитарно-технические работы;
- осуществлять анализ экономической деятельности (производственной и семейной), проявлять предпринимательскую инициативу.