

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №4»

РАССМОТРЕНО:
на заседании РМО учителей
технологии



подпись

Евтюхова Т.А.

ФИО

Протокол № 1
от « 26 » августа 2019 г



СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УВР
МКОУ «Средняя школа № 4»
города Людиново

Пильщикова И.Е./

« 02 » сентября 2019 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

5-8 классы

Разработчик:
Евтюхова Т.А., учитель технологии
высшей квалификационной категории

г. Людиново
2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ 5 - 8 КЛАСС

Рабочая программа по «Технологии» для 5-8 классов разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (с изменениями) на основе Примерной программы основного общего образования по технологии и авторской программы: Технология: программа: 5-8 классы/А.Т.Тищенко, Н.В.Синица -М.: Вентана -Граф, 2015г.

Преподавание ведется по учебникам:

Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. –М.: Вентана- Граф, - 192с.:ил.;

Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. –М.: Вентана- Граф,- 192с.:ил.;

Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. –М.: Вентана- Граф, - 160с.:ил.;

Технология. Технология ведения дома: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров и др./.-3-е изд., перераб.-М.: Вентана- Граф, -160с.:ил. , с использованием дополнительных методических пособий для учащихся и электронных ресурсов.

В Рабочую программу внесены изменения.

• В соответствии с Концепцией преподавания учебного предмета «Технология», добавлены разделы:

в 5 классе - современные технологии и перспективы их развития;

в 6 классе - технологическая система, технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений, сельскохозяйственные технологии;

в 7 классе - современные информационные технологии, технологии получения современных материалов, автоматизация производства, технологии в транспорте;

в 8 классе - технологии в области электроники, закономерности технологического развития цивилизации, социальные технологии, медицинские технологии, технологии в энергетике

• в 8 классе за счет части, формируемой участниками образовательных отношений, добавлено 34 часа, так как изучается материал регионального компонента.

Учебный предмет «Технология» изучается в рамках предметной области «Технология» в 5 -8 классах в следующем объеме:

Класс	Количество часов в неделю		Количество учебных недель	Всего часов
	Обязательная часть	Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
5 класс	68		68	
6 класс	68		68	
7 класс	68		68	
8 класс	34	34	68	
За весь период обучения:				272

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

5 класс

Личностные результаты:

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

Метапредметные результаты

- планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
- 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;
- 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;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе требованиям и принципам.

Предметные результаты

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик научится:

- исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей;
- снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам;
- подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх;
- определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы;
- изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание;
- изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования фартука.

Раздел «Художественные ремесла»

Ученик научится:

- анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров.

Ученик получит возможность научиться:

- зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию;
- создавать графические композиции, разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора.

Раздел «Технологии в сфере быта»

Ученик научится:

- планировать кухню с учетом эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру и помощью шаблонов.

Ученик получит возможность научиться:

- планировать кухню с учетом эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру на ПК с помощью графического редактора.

Раздел «Электротехника»

Ученик научится:

- находить и представлять информацию об истории электроприборов, принципах действия микроволновой печи и бытового холодильника.

Ученик получит возможность научиться:

Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов.

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью;

- составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды;
- приготавливать и оформлять бутерброды. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Дегустировать бутерброды и горячие напитки;

- читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий;

- определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей;

- определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц;

- составлять меню завтрака, выполнять сервировку стола к завтраку.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Ученик научится:

- определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов. Оформлять пояснительную записку в соответствии с требованиями выполнения творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.

Ученик получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;

- подготавливать электронную презентацию проекта.

Раздел «Современные технологии и перспективы их развития»

Ученик научится:

- анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии. Приводить примеры производственных технологий и технологий в сфере быта

Ученик получит возможность научиться:

- характеризовать виды сырья и ресурсов. Объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты

6 класс:

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Метапредметные результаты:

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

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

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

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

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

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

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

Предметные результаты

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик научится:

- исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон, подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий;

- снимать мерки с фигуры человека, рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей плечевого изделия, строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, готовить выкройку проектного изделия к раскрою;

- выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки;

- пришивать пуговицу с помощью швейной машины.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования отрезной плечевой одежды.

Раздел «Художественные ремесла»

Ученик научится:

- подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия;

- подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами.

Ученик получит возможность научиться:

- создавать схемы для вязания с помощью ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Ученик научится:

- определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.

Ученик получит возможность научиться:

- подготавливать электронную презентацию проекта;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений.
- осуществлять экономическую и экологическую оценку проекта.

Раздел «Технологии в сфере быта»

Ученик научится:

- делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др;
- выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.

Ученик получит возможность научиться:

- делать планировку комнаты с помощью ПК.

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд;

- сервировать стол и дегустировать готовые блюда;

- подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы; планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы;

- готовить и оформлять бульон, заправочный суп. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.

- подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.

Ученик получит возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.

Раздел «Технологическая система»

Ученик научится:

- оперировать понятием «технологическая система» при описании удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем, различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни.

Ученик получит возможность научиться:

- проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы. Разбираться в классификации систем автоматического управления.

Раздел «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений»

Ученик научится:

- называть актуальные технологии возведения зданий и сооружений. Выполнять поиск в различных источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания

Ученик получит возможность научиться:

- анализировать технологии содержания жилья, энергетическое обеспечение дома.

Раздел «Сельскохозяйственные технологии»

Ученик научится:

- называть виды сельскохозяйственных животных, характеризовать условия внешней среды для выращивания культурных растений

Ученик получит возможность научиться:

- изучать технологии вегетативного размножения, посева, посадки и ухода за культурными растениями, технологии уборки и хранения урожая.

- изучить технологии содержания, кормления и разведения животных в целях получения животноводческой продукции.

7 класс:

Личностные результаты:

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- осознание необходимости общественно полезного труда;

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

Метапредметные результаты:

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

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;

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

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

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

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

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

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности.

Предметные результаты

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик научится:

- составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения, определять сырьевой состав тканей.

- строить чертёж прямой юбки, выполнять эскиз проектного изделия, готовить выкройку проектного изделия к раскрою;

- выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения;

- выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой изделия. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками;

- изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном

изделии. Обработать одностороннюю, встречную или бантовую складку на изделии или образцах. Выполнять подготовку и примерку изделия к примерке.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования поясных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Художественные ремесла»

Ученик научится:

- подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика;

- подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.

Ученик получит возможность научиться:

- создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Ученик научится:

- выполнять проект по разделам «Технологии домашнего хозяйства». «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла» (на выбор). Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Защищать творческий проект.

Ученик получит возможность научиться:

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Технологии в быту»

Ученик научится:

- находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом».

- выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов;

- сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов;

- подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.

- подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола.

Ученик получит возможность научиться:

- разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Электротехника»

Ученик научится:

- приводить примеры бытовых электроприборов. Разбираться в устройстве и принципе работы современного пылесоса.

Ученик получит возможность научиться:

- изучить потребности в электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Раздел «Технологии получения современных материалов»

Ученик научится:

- различать этапы технологического процесса получения изделий из порошков, обозначать области применения пластмасс, керамики, биокерамики.

Ученик получит возможность научиться:

- распознавать изделия из конструкционных материалов, имеющих защитные и декоративные покрытия.

Раздел «Автоматизация производства»

Ученик научится:

- приводить примеры автоматизации производства.

Ученик получит возможность научиться:

- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства.

Раздел «Современные информационные технологии»

Ученик научится:

- характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, профессии в сфере информационных технологий.

Ученик получит возможность научиться:

- создавать трехмерную модель, используя современные компьютерные программы.

Раздел «Технологии в транспорте»

Ученик научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта.
- Решать учебную логическую задачу

Ученик получит возможность научиться:

- Выявлять проблемы транспортной логистики г. Людиново на основе самостоятельно спланированного наблюдения

8 класс

Личностные результаты:

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- 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;
- 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;
- 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.

Предметные результаты

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Ученик научится:

- оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи, анализировать потребности членов семьи.
- анализировать качество и потребительские свойства товаров.
- находить информацию в учебной литературе необходимую для составления характеристики основных элементов систем электроснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском доме;
- определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.

Ученик получит возможность научиться:

- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Раздел «Социальные технологии»

Ученик научится:

- объяснять специфику социальных технологий. Распознавать цели социальной работы. Перечислять технологии работы с общественным мнением.

Ученик получит возможность научиться:

- распознавать элементы негативного влияния социальной сети на людей.

Раздел «Закономерности технологического развития цивилизаций»

Ученик научится:

- объяснять закономерности технологического развития цивилизации. Объяснять роль метрологии и стандартизации в современном производстве.

Ученик получит возможность научиться:

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в Калужской области.

Раздел «Технологии в энергетике»

Ученик научится:

- характеризовать актуальные и перспективные технологии в сфере энергетики, профессии в сфере энергетики, называть приемники или потребители электроэнергии, изучит правила электробезопасности, устройство и область применения электрических ламп различного типа.

Ученик получит возможность научиться:

- изучить условные обозначения элементов электротока, читать простые электросхемы.

Раздел «Технологии в области электроники»

Ученик научится:

- называть наиболее известные наноматериалы

Ученик получит возможность научиться:

- характеризовать технологии в области электроники, тенденции их развития.

Раздел «Медицинские технологии»

Ученик научится:

- изучать актуальные и перспективные медицинские технологии

Ученик получит возможность научиться:

- изучать потребность в медкадрах Людиновского района.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Ученик научится:

- исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация».

Ученик получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;

- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

ПО ОКОНЧАНИИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА	
ученик научится:	ученик получит возможность научиться
Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	
<ul style="list-style-type: none">• называть и характеризовать актуальные управленческие, 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;• объяснять на произвольно избранных примерах	<ul style="list-style-type: none">• приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки

<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов. 	<p>материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере</p>
<p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта; • оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности; • прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты; • в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта; • проводить оценку и испытание полученного продукта; • проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах; • описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; • анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; • проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих: <ul style="list-style-type: none"> - 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: 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

<ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации); - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов; - разработку плана продвижения продукта; • проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора). 	
<p>Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

<p>современными производствами в сферах машиностроения, производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,</p> <ul style="list-style-type: none"> • получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств Калужской области, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда. 	
--	--

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (ВСЕГО 68 Ч)

5 класс

Раздел «Современные технологии и перспективы их развития» - 2 ч

Тема. Потребности человека. Понятие технологии. Технологический процесс.

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология». Потребности. Иерархия потребностей. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Технологический процесс

Раздел «Кулинария»-14

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания

продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Особенности выращивания овощей в тепличных условиях на ООО «Агроинвест»

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и прядных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для

взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии в сфере быта»-2ч

Тема. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника» - 1 ч

Тема. Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 22 ч

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач. Производство и переработка льна в Калужской области (Козельский район)

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного

изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Ассортимент продукции людиновской швейной фабрики. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Моделирование одежды

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды, профессия художник – модельер и модельер – конструктор. Техническое и художественное моделирование одежды.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приемы моделирования, изменение длины выкройки, художественное оформление одежды.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла» - 8 ч

Тема. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев Калужской области.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в школьный музей

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства Людиновского района Калужской области.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 19 ч

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

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

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

6 КЛАСС (ВСЕГО 68 ЧАСОВ)

Раздел «Кулинария» - 10ч

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачества мяса. Органолептические методы определения доброкачества мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачества мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Технологии в сфере быта» - 2ч

Тема. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 24ч

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Швейное оборудование на людиновской швейной фабрике

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или

лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» - 12 ч

Тема. Вязание крючком

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 16 ч

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

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

Презентация и защита творческого проекта.

Раздел «Технологическая система - 1 ч

Тема. Технологическая система. Системы автоматического управления.

Робототехника

Теоретические сведения. Технологическая система как средство удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Вход, процесс и выход техсистемы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Робототехника. Системы автоматического управления.

Раздел «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» - 1 ч

Тема. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.

Теоретические сведения. Понятие о технологии возведения зданий и сооружений. Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы. Энергосбережение.

Раздел «Сельскохозяйственные технологии» - 2 ч

Тема. Технологии растениеводства

Теоретические сведения. Понятие о растениеводстве, агрокультурах. Предприятия и отрасли растениеводства. Технологии вегетативного размножения, посева, посадки и ухода за культурными растениями.

Тема. Технологии животноводства.

Теоретические сведения. Понятие о животноводстве, сельскохозяйственных животных. Виды сельскохозяйственных животных. Технологии содержания, кормления и разведения животных в целях получения животноводческой продукции.

7 КЛАСС (ВСЕГО 68 ЧАСОВ)

Раздел «Кулинария» - 8 ч

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. Молочное производство в Калужской области

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.

Раздел «Технологии в быту» - 2 ч

Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника» - 1 ч

Тема. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» -22 ч

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Юбка – понева в костюме Людиновского района. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

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.

Лабораторно-практические и 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.

Раздел «Художественные ремёсла» - 16 ч

Тема. Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. Творчество Елены Яшиной – мастера батика в Людиново

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Калужская вышивка

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии получения современных материалов» - 1 ч

Тема. Технологии изготовления изделий из порошков, пластика, керамики. Композитные материалы. Защитные и декоративные покрытия.

Теоретические сведения. Понятие о порошковой металлургии. Металлокерамика, твердые сплавы, пористые металлы. Пластики и керамика как альтернатива металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики. Экологические проблемы утилизации пластмасс. Назначение и область применения композитных материалов. Защитные и декоративные покрытия. Технология их нанесения.

Раздел «Автоматизация производства» - 1ч

Тема. Автоматизация производства в легкой и пищевой промышленности

Теоретические сведения. Понятие «легкая промышленность». Цель и задачи автоматизации легкой промышленности. Линия – автомат, цех – автомат. Автоматические линии по производству продуктов питания.

Раздел «Современные информационные технологии» - 1 ч

Тема. Понятие об информационных технологиях. Компьютерное трехмерное проектирование

Теоретические сведения. Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография. Компьютерное трехмерное проектирование. 3-D моделирование. Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб – разработчик, аналитик по информационной безопасности.

Раздел «Технологии в транспорте» - 2 ч

Тема. Виды транспорта. Транспортная логистика

Теоретические сведения. Потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта.

Тема. Регулирование транспортных потоков. Безопасность транспорта

Теоретические сведения. Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 14 ч

Тема. 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». Презентация и защита творческого проекта.

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

8 КЛАСС (ВСЕГО 68 ЧАСОВ)

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 ч

Тема. Технология построения семейного бюджета

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг.

Тема. Технологии функционирования инженерных коммуникаций в доме

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергосбережения, теплоснабжения, водопровода и канализации в доме. Газоснабжение, электроснабжение, кондиционирование и вентиляция, информационные коммуникации, система безопасности, мусоропроводы и мусоросборники. Современные системы фильтрации воды.

Раздел «Социальные технологии» -1 ч

Тема. Специфика соцтехнологий. Технологии работы с общественным мнением.

Соцсети как технология.

Теоретические сведения. Сферы применения соцтехнологий. Социальная работа, ее цели. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. СМИ. Информационная война.

Раздел «Закономерности технологического развития цивилизации»-1 ч

Тема. Управление в современном производстве. Трансфер технологий. Роль метрологии в современном производстве.

Теоретические сведения. Технологическое развитие цивилизации. Цикличность развития. Виды инноваций. Управление современным производством. Трансфер технологий. Метрология. Принципы стандартизации.

Раздел «Технологии в энергетике»-6 ч

Тема. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология

Теоретические сведения. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Пути сокращения потерь электроэнергии.

Тема. Электротехника. Электромонтажные и сборочные технологии.

Теоретические сведения. Общие понятия об электротоке, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока. И приемников электроэнергии. Электроизмерительные приборы. Правила безопасной работы с электроустановками, и при выполнении электромонтажных работ. Типы электрических проводов. Приемы соединения проводов сращиванием, пайкой, оконцеванием. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Тема. Электротехнические устройства и бытовые приборы.

Теоретические сведения. Электроосветительные приборы. Лампы накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение. Светодиодные источники света. Бытовые электронагревательные приборы.

Раздел «Технологии в области электроники»-1 ч

Тема. Нанотехнологии. Электроника. Фотоника

Теоретические сведения. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Наноматериалы, область их применения. Электроника, ее возникновение и развитие. Цифровая электроника, микроэлектроника. Фотоника. Передача сигналов по оптическим волокнам.

Раздел «Медицинские технологии»-1 ч

Тема. Актуальные и перспективные медицинские технологии. Генетика и генная инженерия.

Теоретические сведения. Применение современных технологий в медицине. Медицинские приборы и оборудование. Роботизированная хирургия. Медицинские профессии. Генная инженерия. Генетическое тестирование. Персонализированная медицина.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» - 10 ч

Тема: Сферы производства и разделение труда

Сферы и отрасли современного производства (в Калужской области) Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Раздел «Художественные ремесла» 16 ч

Тема «Народные ремесла Калужской области»

Теоретические сведения. Понятие «художественное творчество и народные ремесла». Традиционные и современные виды народных ремесел Калужской области. Творчество народных умельцев области и района.

Практические работы. Изучение многообразия видов народных ремесел и отработка приемов работы в различных видах народных промыслов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 16 ч

Тема «Конструирование швейных изделий»

Теоретические сведения. Понятие о народной одежде Людиновского района. Виды народной одежды. Конструкции народной одежды. Построение чертежа изделия.

Практические работы. Изготовление выкройки изделия.

Тема «Технология изготовления швейных изделий»

Теоретические сведения. Технология изготовления швейного изделия. Правила раскладки выкроек изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила ТБ.

Практические работы. Основные машинные операции: стачивание косых беек, окантовывание среза бейкой.

Машинные швы: отделочные, защипы, застрочные, окантовочные.

Технология обработки односторонних складок.

Последовательность обработки изделия. Технология обработки боковых срезов, верхнего среза изделия. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка и ВТО изделия.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 10ч

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ,
ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ.**

5 класс

№ раздела, темы	Раздел, тема урока	Количество часов
1.	Современные технологии и перспективы их развития	2 часа
2.	Создание изделий из текстильных материалов	22 часа
	Свойства текстильных материалов	4 часа
	Конструирование швейных изделий	2 часа
	Моделирование одежды	2 часа
	Швейная машина	4 часа
	Технология изготовления швейных изделий	10 часов
3	Художественные ремёсла	8 часов
	Декоративно – прикладное искусство	2 часа
	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства	2 часа
	Лоскутное шитье	4 часа
4.	Технологии творческой и опытнической деятельности	19 часов
	Исследовательская и созидательная деятельность	19 час
5.	Кулинария	14 часов
	Санитария и гигиена на кухне	1 час
	Физиология питания	1 час
	Бутерброды и горячие напитки	2 часа
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2 часа
	Блюда из овощей и фруктов	4 часа
	Блюда из яиц	2 часа
	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2 часа
6.	Технологии в сфере быта	2 часа
	Интерьер кухни, столовой	2 часа
7.	Электротехника	1 час
	Бытовые электроприборы	1 час
8	Итого	68 часов

6 класс

№ раздела,	Раздел, тема урока	Количество часов
1	Технологии в сфере быта	2 часа
	Интерьер жилого дома	1 час
	Комнатные растения в интерьере	1 час
2	Создание изделий из текстильных материалов.	24 часа
	Свойства текстильных материалов	2 часа
	Конструирование швейных изделий	4 часа
	Моделирование швейных изделий	2 часа
	Швейная машина	2 часа
	Технология изготовления швейных изделий	14 часов
3	Художественные ремесла	12 часов
	Вязание крючком	6 часов
	Вязание спицами	6 часов
4	Кулинария	10 часов
	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2 часа
	Блюда из мяса	2 часа
	Блюда из птицы	2 часа
	Заправочные супы	2 часа
	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2 часа
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	16 часов
6	Технологическая система	1 час
7	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений	1 час
8	Сельскохозяйственные технологии	2 часа
9	Итого	68 часов

7 класс

№ раздела, темы	Раздел, тема урока	Количество часов
1.	Технологии в быту	2 часа
	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1 час
	Гигиена жилища	1 час
2.	Электротехника	1 час
	Бытовые электроприборы	1 час
3.	Современные информационные технологии	1 час
4.	Создание изделий из текстильных материалов.	22 часа
	Свойства текстильных материалов	2 часа
	Конструирование швейных изделий	4 часа
	Моделирование швейных изделий	2 часа
	Швейная машина	2 часа
	Технология изготовления швейных изделий	12 часов
5.	Художественные ремёсла.	16 часов
	Ручная роспись тканей	4 часа
	Вышивание	12 часов
6.	Кулинария	8 часов
	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2 часа
	Изделия из жидкого теста	2 часа
	Виды теста и выпечки	2 часа
	Сладости, десерты, напитки	1 час
	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1 час
7.	Технологии творческой и опытнической деятельности	14 часов
8.	Технологии получения современных материалов	1 час
9.	Автоматизация производства	1 час
10.	Технологии в транспорте	2 часа
11.	Итого	68 часов

8 класс

№ раздела, темы	Раздел, тема урока	Количество часов
1.	Технологии домашнего хозяйства	6 часов
	Технология построения семейного бюджета	4 часа
	Технологии функционирования инженерных коммуникаций в доме	2 часа
2.	Социальные технологии	1 час
3.	Закономерности технологического развития цивилизации	1 час
4.	Технологии в энергетике	6 часов
	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология.	2 часа
	Электротехника. Электромонтажные и сборочные технологии	2 часа
	Электротехнические устройства и бытовые электроприборы	2 часа
5.	Создание изделий из текстильных материалов	16 часов
	Конструирование швейных изделий	2 часа
	Технология изготовления швейных изделий	14 часов
6.	Художественные ремесла	16 часов
	Народные ремесла Калужской области	16 часов
7.	Современное производство и профессиональное самоопределение	10 часов
8.	Технологии творческой и опытнической деятельности	10 часов
9.	Технологии в области электроники	1 час
10.	Медицинские технологии	1 час
11.	Итого	68 часов

