**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Статус документа**

Рабочая программа «Технология. Обслуживающий труд.» составлена на основе федерального компо­нента государственного стандарта основногообщего образования и примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».

**Структура документа**

Рабочая программа включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса; требования к уровню подготовки выпускников.

**Общая характеристика учебного предмета**

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Отсутствие технологии в федеральном компоненте по новому Базисному учебному плану в 9-ом классе не позволяет обеспечить преемственность перехода учащихся от основного к профильному, профессиональному обучению, трудовой деятельности и непрерывному самообразованию. Для обеспечения непрерывности технологической подготовки в системе общего и профессионального образования выделяются часы из регионального компонента и компонента образовательного учреждения дополнительно один час в неделю в 8-ом классе и 2 часа в неделю в 9-ом классе.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* проектная деятельность;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включают в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учебный материал включенный в программу отбираться с учетом следующих положений:

• распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

• возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

• выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

• возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

• возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.** Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

**Цели**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **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, технического мышления, 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 политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Место предмета в базисном учебном плане**

На этап освоенияосновногообщего образования образовательной области «Технология» отводится 238 часов в V, VI и VII классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 35 часов*.*

Рабочая программа разработана для обучения школьников с V по IX класс с учетом использования времени национально-регионального компонента (35 часов в восьмом классе) и компонента образовательного учреждения (70 часов в девятом классе) и рассчитана на 338часов. Часы, выделяемые из национально-регионального компонента и компонента образовательного учреждения, представлены в примерном тематическом плане числом в скобках.

**Общеучебные умения, навыки и способы деятельности**

Примерная программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основногообщего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Результаты обучения**

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач.

Ожидаемые результаты обучения рабочей программы овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**Примерный тематический план**

5-9 классы – 338 часов

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы и темы** | | Количество часов | | | | |
|  | класс | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| КУЛИНАРИЯ | | **16** | **14** | **12** | **8(2)** | **(5)** |
| Санитария и гигиена | | 2 |  |  |  |  |
| Физиология питания | | 2 | 2 | 2 |  |  |
| Технология приготовления пищи | | 8 | 10 | 8 | 4 | (3) |
| Блюда национальной кухни | |  |  |  |  | (2) |
| Сервировка стола | | 2 |  |  | 2 |  |
| Заготовка продуктов | | 2 | 2 | 2 | (2) | (2) |
| СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | | **36** | **38** | **38** | **32** | **(13)** |
| Рукоделие. Художественные ремесла | | 12 | 14 | 14 | 14 | (13) |
| Элементы материаловедения | | 2 | 2 | 2 | (2) |  |
| Элементы машиноведения | | 2 | 4 | 4 |  |  |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | | 8 | 6 | 6 | (6) |  |
| Технология изготовления швейных изделий | | 12 | 12 | 12 | (10) |  |
| ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА | | **4** | **2** | **4** | **8(4)** | **(8)** |
| Эстетика и экология жилища | | 4 |  | 4 |  |  |
| Уход за одеждой и обувью | |  | 2 |  |  |  |
| Ремонт помещений | |  |  |  | 2(2) |  |
| Санитарно-технические работы | |  |  |  | 2(2) |  |
| Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. | |  |  |  | 4 |  |
| Введение в предпринимательскую деятельность | |  |  |  |  | (8) |
| ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ | |  | **2** | **2** | **3(2)** | **(6)** |
| Электромонтажные работы | |  | 2 |  |  |  |
| Электроосветительные приборы. Электроприводы. | |  |  | 2 |  |  |
| Электротехнические устройства | |  |  |  | 3(3) |  |
| Простые электронные устройства | |  |  |  |  | (6) |
| ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА | |  |  |  |  | **(34)** |
| Техника выполнения чертежей и правила их  оформления | |  |  |  |  | (4) |
| Геометрические построения | |  |  |  |  | (2 ) |
| Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем | |  |  |  |  | (10) |
| Сечения и разрезы | |  |  |  |  | (4) |
| Сборочные чертежи | |  |  |  |  | (10) |
| Прикладная графика | |  |  |  |  | (4) |
| СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ | |  |  |  | **4(4)** |  |
| Сферы производства и разделение труда | |  |  |  | 2(2) |  |
| Пути получения профессионального образования. | |  |  |  | 2(2**)** |  |
| ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ | | **12** | **14** | **12** | **(12)** | **(0)** |
| Резерв учебного времени | |  |  |  |  |  |
|  | **Итого:** | **68** | **68** | **68** | **68** | **(66)** |

Примечание: в скобках, курсивом указано недостающее учебное время, необходимое для освоения соответствующих технологий; недостающее учебное время для изучения технологии выделено из часов компонента образовательного учреждения.

**Основное содержание 338 часов.**

**5 класс**

**Кулинария (16 час).**

**Санитария и гигиена ( 2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

*Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

*Варианты объектов труда.*

Рабочее место бригады на кухне.

**Физиология питания (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.

*Практические работы*

*Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.*  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

*Варианты объектов труда.*

Таблицы, справочные материалы.

**Технология приготовления пищи (8 час).**

**Бутерброды, горячие напитки**

*Основные теоретические сведения*

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда.*

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

**Блюда из яиц**

*Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

*Варианты объектов труда.*

Омлет, яичница, вареные яйца.

**Блюда из овощей**

*Основные теоретические сведения*

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

*Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

*Варианты объектов труда.*

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

**Сервировка стола (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда.*

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

**Заготовка продуктов (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение.* Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

*Практические работы*

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав.* Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

*Варианты объектов труда.*

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 +4 из р. в.=36час).**

**Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).**

***Вышивка***

*Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

*Варианты объектов труда.*

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

**Узелковый батик(2 часа)**

*Основные теоретические сведения*

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

*Практическая работа:*

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

*Варианты объектов труда.*

Салфетки. Шарфик. Кепка.

**Элементы материаловедения (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

*Варианты объектов труда.*

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

**Элементы машиноведения (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

*Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

*Варианты объектов труда.*

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

**Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 час).**

*Основные теоретические сведения*

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

*Варианты объектов труда.*

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

**Технология изготовления рабочей одежды (12 час).**

*Основные теоретические сведения*

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

*Практические работы*

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Варианты объектов труда.*

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

**Технологии ведения дома (4 час).**

**Эстетика и экология жилища**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

*Практические работы:*

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

*Варианты объектов труда.*

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

**Творческие, проектные работы (12 час).**

*Примерные темы*

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

**6 класс**

**Кулинария (14 час).**

**Физиология питания (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

*Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

*Варианты объектов труда.*

Таблицы, справочные материалы.

**Технология приготовления пищи (10 час).**

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*Основные теоретические сведения*

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

*Практические работы*

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

*Варианты объектов труда*

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

*Практические работы*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

*Варианты объектов труда.*

Блюда из вареной и жареной рыбы.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

*Основные теоретические сведения*

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "B". Причины увеличения веса и объема при варке.

*Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

*Варианты объектов труда.*

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

**Приготовление обеда в походных условиях**

*Основные теоретические сведения*

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

*Практическая работа:*

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

**Заготовка продуктов (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

*Практические работы*

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

*Варианты объектов труда.*

Соленый огурец, квашеная капуста.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час).**

**Рукоделие. Художественные ремесла (14 час).**

**Лоскутное шитье (8 часов)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

*Практические работы*

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Варианты объектов труда.*

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

**Свободная роспись по ткани (6 часов)**

*Основные теоретические сведения*

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

*Практические работы*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

*Варианты объектов труда.*

Декоративное панно, платок, скатерть.

**Элементы материаловедения (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

*Практические работы*

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

*Варианты объектов труда.*

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

**Элементы машиноведения (4 час).**

*Основные теоретические сведения*

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

*Практические работы*

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

*Варианты объектов труда.*

Швейная машина.

**Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).**

*Основные теоретические сведения*

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготов­ления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

*Варианты объектов труда.*

Чертеж и выкройка юбки.

**Технология изготовления поясных швейных изделий (12 час).**

*Основные теоретические сведения*

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

*Практические работы*

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Варианты объектов труда.*

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

**Технологии ведения дома (2 час).**

**Уход за одеждой и обувью (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

*Практические работы:*

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви.* Влажная уборка дома.

*Варианты объектов труда.*

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

**Электротехнические работы (2 час).**

**Электромонтажные работы**

*Основные теоретические сведения*

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

*Практические работы.*

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

*Варианты объектов труда.*

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

**Творческие, проектные работы (14 часов).**

*Примерные темы*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

**7 класс**

**Кулинария (12 час).**

**Физиология питания (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. *Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека*. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда*

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

**Технология приготовления пищи (8 час).**

**Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста**

*Основные теоретические сведения*

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

*Варианты объектов труда.*

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

**Пельмени и вареники**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практическая работа:*

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

*Варианты объектов труда.*

Пельмени, вареники.

**Сладкие блюда и десерт**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда.*

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

**Заготовка продуктов (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

*Практические работы*

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

*Варианты объектов труда.*

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час).**

**Рукоделие. Художественные ремесла (14 часов).**

**Вязание крючком (8 часов)**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

*Варианты объектов труда.*

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

**Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков(6 часов)**

*Основные теоретические сведения*

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

*Практические работы*

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

*Варианты объектов труда.*

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

**Элементы материаловедения (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

*Практические работы:*

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

*Варианты объектов труда.*

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

**Элементы машиноведения (4 час).**

*Основные теоретические сведения*

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

*Практические работы*

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

*Варианты объектов труда.*

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

**Конструирование и моделирование плечевого изделия**

**с цельнокроеным рукавом (6 час).**

*Основные теоретические сведения*

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

*Варианты объектов труда.*

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

**Технология изготовления плечевого изделия (12 час).**

*Основные теоретические сведения*

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

*Практические работы*

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Варианты объектов труда.*

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

**Технологии ведения дома (4 час).**

**Эстетика и экология жилища (4 час).**

*Основные теоретические сведения*

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

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

*Практические работы*

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Варианты объектов труда.*

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

**Электротехнические работы (2 час).**

**Электроосветительные и электронагревательные приборы.**

**Электроприводы (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и *люминисцентные лампы дневного света*, их достоинства, недостатки и *особенности* эксплуатации. Гальванические источники тока, *их сравнительные характеристики* и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

*Практические работы.*

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

*Варианты объектов труда.*

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

**Творческие, проектные работы (12 час).**

*Примерные темы*

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

**8 класс**

**Кулинария (8 (2) час).**

**Технология приготовления пищи (4 час).**

**Блюда из птицы**

*Основные теоретические сведения*

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Практические работы*

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

*Варианты объектов труда.*

Блюдо из птицы.

**Сервировка стола (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

*Практические работы*

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

*Варианты объектов труда.*

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

**Заготовка продуктов (2 (2) час).**

*Основные теоретические сведения*

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

*Практические работы*

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

*Варианты объектов труда.*

Компот из яблок и груш.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 часа).**

**Рукоделие. Художественные ремесла (14 час).**

**Вязание на спицах (10 часов)**

*Основные теоретические сведения*

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

*Практические работы*

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

*Варианты объектов труда.*

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

**Художественная роспись ткани (4 часа)**

*Основные теоретические сведения*

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

*Практические работы*

Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

*Варианты объектов труда.*

Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

**Элементы материаловедения ((2) час).**

*Основные теоретические сведения*

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуата­ционные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

*Практические работы*

Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.

*Варианты объектов труда.*

Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

**Конструирование и моделирование поясного изделия ((6) часов).**

*Основные теоретические сведения*

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

*Практические работы*

Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

*Варианты объектов труда.*

Чертеж юбки или брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

**Технология изготовления поясного изделия (10) часов).**

*Основные теоретические сведения*

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).

*Практические работы*

Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Варианты объектов труда.*

Брюки, юбка-брюки, шорты.

**Технологии ведения дома (8 (4)) ч.**

**Ремонт помещений (2 (2) час).**

*Основные теоретические сведения*

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку*.* Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

*Практические работы*

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

*Варианты объектов труда.*

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

**Санитарно-технические работы (2 (2) час).**

*Основные теоретические сведения*

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

*Практические работы.*

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

*Варианты объектов труда*

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

**Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 час).**

*Основные теоретические сведения*

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

*Практические работы*

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах*.

*Варианты объектов труда.*

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

**Электротехнические работы (3 час).**

**Электротехнические устройства (3 час).**

*Основные теоретические сведения*

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

*Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах*. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

*Практические работы*

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

*Варианты объектов труда*

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

**Современное производство и профессиональное образование (4 (4) час).**

**Сферы производства и разделение труда (2 (2) час).**

*Основные теоретические сведения*

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

*Практические работы*

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

*Варианты объектов труда.*

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

**Пути получения профессионального образования (2 (2) час).**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

*Варианты объектов труда.*

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

**Творческие, проектные работы ((12) час).**

*Примерные темы*

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере

**9 класс[[1]](#footnote-1)♦**

**Кулинария (5 час).**

**Технология приготовления пищи (3 час).**

**Блюда из мяса, субпродуктов**

*Основные теоретические сведения*

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродук­тов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

*Практические работы*

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

*Варианты объектов труда.*

Блюда из мяса и субпродуктов.

**Заготовка продуктов (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей.

*Практические работы*

Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей.

*Варианты объектов труда.*

Маринованные помидоры, перец, морковь.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (13 час).**

**Рукоделие. Художественные ремесла (13 час).**

**Аппликация (10 часов)**

*Основные теоретические сведения*

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съемная аппликация.

*Практические работы*

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

*Варианты объектов труда.*

Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата.

**Ручное ткачество(3 часа)**

*Основные теоретические сведения*

Традиции ручного ковроткачества в России. Особенности современного ручного ковроткачества. Виды ковров ручной работы. Значение ковра в эстетическом формировании интерьера. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Цветовая гармония.

Принципы построения коврового узора. Симметричное, раппортное и свободное расположение орнаментальных форм. Распределение цвета. Сочетание узоров в общей композиции рисунка ковра.

Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Способы заправки станка основной нитью. Четные и нечетные нити основы. Уравнительная плетенка. Назначение ремизок. Инструменты и приспособления для ручного ткачества.

Выбор материалов для основы и утка. Использование отходов прядильного производства, вторичное использование пряжи при изготовлении ковров. *Технология окраски шерстяной и хлопчатобумажной пряжи.*

*Практическая работа:*

Организация рабочего места для ручного ткачества. Подготовка станка, намотка основы, подбор или окраска пряжи, изготовление сувенира или панно в технике ручного ткачества.

*Варианты объектов труда.*

Панно, сувенир.

**Технологии ведения дома (8 часов).**

**Введение в предпринимательскую деятельность**

*Основные теоретические сведения*

Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.

*Практические работы*

Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка. Составление бизнес-плана.

*Варианты объектов труда.*

Каталоги товаров и услуг, справочники по налогообложению, трудовому и хозяйственному законодательству.

**Электротехнические работы (6 час).**

**Простые электронные устройства**

*Основные теоретические сведения*

Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения.

Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения, *мультивибратор, однокаскадный усилитель*).

Перспективные направления развития электротехники и электроники.

Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

*Практические работы:*

Чтение простых электронных схем. Проверка омметром исправности полупроводниковых диодов и транзисторов. Сборка по схеме простого электронного устройства из деталей конструктора.

*Варианты объектов труда.*

Полупроводниковые приборы. Простое электронное устройство.

**Черчение и графика (34 час).**

**Техника выполнения чертежей и правила их оформления (4 час)**

*Основные теоретические сведения*

Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики и ее виды. Основные виды графических изображений: эскиз, чертеж, технический рисунок, техническая иллюстрация, схема, диаграмма, график. Виды чертежных инструментов, материалов и принадлежностей. Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий.

*Практические работы:*

Знакомство с единой системой конструкторской документации (ЕСКД ГОСТ). Знакомство с видами графической документации. Организация рабочего места чертежника. Подготовка чертежных инструментов. Оформление формата А4 и основной надписи. Выполнение основных линии чертежа.

*Варианты объектов труда.*

Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А4 для чертежа.

**Геометрические построения (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Графические способы решения геометрических задач на плоскости.

*Практические работы:*

Построение параллельных и перпендикулярных прямых. Деление отрезка и окружности на равные части. Построение и деление углов. Построение овала. Сопряжения.

*Варианты объектов труда.*

Изображения различных вариантов геометрических построений.

**Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем (10 час).**

*Основные теоретические сведения*

Образование поверхностей простых геометрических тел. Чертежи геометрических тел. Развертки поверхностей предметов. Формообразование. Метод проецирования. Центральное прямоугольное проецирование. Расположение видов на чертеже. Дополнительные виды. Параллельное проецирование и аксонометрические проекции. Аксонометрические проекции плоских и объемных фигур. Прямоугольная изометрическая проекция. Особенности технического рисунка. Эскизы, их назначение и правила выполнения.

Электрические и кинематические схемы: условные графические обозначения и правила изображения соединений.

*Практические работы:*

Анализ геометрической формы предмета. Чтение чертежа (эскиза) детали и ее описание. Определение необходимого и достаточного количества видов на чертеже. Выбор главного вида и масштаба изображения. Выполнение чертежей (эскизов) плоских и объемных деталей в системах прямоугольной и аксонометрической проекций. Нанесение размеров на чертеже (эскизе) с учетом геометрической формы и технологии изготовления детали. Выполнение технического рисунка по чертежу. Выполнение эскиза детали с натуры. Чтение простой электрической и кинематической схемы.

*Варианты объектов труда.*

Чертежи и эскизы плоских и объемных фигур, модели и образцы деталей, электрические и кинематические схемы.

**Сечения и разрезы (4 час).**

*Основные теоретические сведения*

Наложенные и вынесенные сечения. Обозначение материалов в сечениях. Простые разрезы, их обозначения. Местные разрезы. Соединение вида и разреза. Разрезы в аксонометрических проекциях.

*Практические работы:*

Вычерчивание чертежа детали с необходимыми сечениями и разрезами. Выполнение чертежа детали с разрезом в аксонометрической проекции.

*Варианты объектов труда.*

Модели и образцы деталей, чертежи деталей с сечениями и разрезами.

**Сборочные чертежи (10 час).**

*Основные теоретические сведения*

Основные сведения о сборочных чертежах изделий. Понятие об унификации и типовых деталях. Способы представления на чертежах различных видов соединений деталей. Условные обозначения резьбового соединения. Штриховка сечений смежных деталей. Спецификация деталей сборочного чертежа. Размеры, наносимые на сборочном чертеже. Деталировка сборочных чертежей.

*Практические работы:*

Чтение сборочного чертежа. Выполнение несложного сборочного чертежа (эскиза) типового соединения из нескольких деталей. Выполнение деталировки сборочного чертежа изделия.

*Варианты объектов труда.*

Сборочные чертежи (эскизы) несложных изделий из 4-5 деталей. Чертежи деталей сборочных единиц. Модели соединений деталей. Изделия из 5-6 деталей.

**Прикладная графика (4 ч ).**

*Основные теоретические сведения*

Графическое представление информации: графики, диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки. Товарный знак, логотип. Виды композиционного и цветового решения. Использование ПЭВМ для выполнения графических работ.

*Практические работы:*

Чтение информации, представленной графическими средствами. Построение графиков, диаграмм по предложенным данным. Разработка эскиза логотипа или товарного знака. Использование прикладных пакетов программ для графических работ.[[2]](#footnote-2)\*

*Варианты объектов труда.*

Образцы графической информации. Графики, диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки.

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ  
ВЫПУСКНИКОВ ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ**

***Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности***

***В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен*:**

**Знать/** **понимать**

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; 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, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; 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 работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

***Требования по разделам технологической подготовки***

***В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен*:**

**Создание изделий из текстильных  
и поделочных материалов**

**Знать/понимать**

* назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

**Уметь**

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

* изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

**Кулинария**

**Знать/понимать**

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

**Уметь**

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**Электротехнические работы**

**Знать/понимать**

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

**Уметь**

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

**Технологии ведения дома**

**Знать/понимать**

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

**Уметь**

планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

**Черчение и графика**

**Знать/понимать**

технологические понятия: графическая документации, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

**Уметь**

выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий;

**Современное производство и профессиональное образование**

**Знать/понимать**

сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

**Уметь**

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ СТАНДАРТА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ**

***Изучение технологии на ступени основного общего образования 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, технического мышления, 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 политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ МИНИМУМ СОДЕРЖАНИЯ**

**ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ**

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд» и «Технология. Сельскохозяйственный труд». Базовым для направления «Технология. Технический труд» является раздел «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов», для направления «Технология. Обслуживающий труд» – разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», для направления «Технология. Сельскохозяйственный труд» – разделы «Растениеводство», «Животноводство». С учетом сезонности работ в сельском хозяйстве базовые разделы направления «Технология. Сельскохозяйственный труд» дополняются необходимыми разделами одного из направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд». Каждое из трех направлений технологической подготовки

обязательно включает в себя кроме того следующие разделы: «Электро-технические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение играфика», «Современное производство и профессиональное образование».

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ**

**И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. *Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.*

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении

швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного

творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного

или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

**КУЛИНАРИЯ**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание

первой помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. *Пищевые продукты*

*как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей*.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. *Традиционные национальные (региональные)* *блюда.*

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

*Разработка учебного проекта по кулинарии.*

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. *Экологическая оценка технологий.*

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

**ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ**

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.

*Виды источников* и потребителей электрической энергии. *Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах*.

Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем.

Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка

их работы с использованием электроизмерительных приборов. Подключение к источнику тока коллекторного электродвигателя и управление скоростью его вращения.

Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии*. Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.* Определение расхода и

стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии.

*Сборка моделей простых электронных устройств из промышленных деталей и деталей конструктора по схеме; проверка их функционирования.*

*Проектирование полезных изделий с использованием радиодеталей, электротехнических и электронных элементов и устройств.*

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

**ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА**

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.

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.

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 вы полнении 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.*

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

Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

*Оценка возможностей предпринимательской деятельности* *для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта* *или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рыка и потребностей местного населения товарах и услугах.* Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. *Выбор путей продвижения* *продукта труда на рынок.*

**ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА**

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

*Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.*

Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, *приспособлений и средств* *компьютерной поддержки.* Копирование и тиражирование графической документации.

*Применение компьютерных технологий выполнения графических работ.* Использование стандартных графических объектов иконструирование графических объектов: выделение, объединение,геометрические преобразования фрагментов. *Построение чертежа*

*и технического рисунка.*

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

**СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и

квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

**Календарно - тематическое планирование по технологии 5 класс (ст. 2004)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | дата | Тема Содержание урока | Примечание |
|  |  |  |  |
| 1 |  | Кулинария (16 час).  Санитария и гигиена ( 2 час).  *Основные теоретические сведения*  Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. |  |
| 2 |  | *Практические работы*  Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.  *Варианты объектов труда.*  Рабочее место бригады на кухне. |  |
| 3 |  | Физиология питания (2 час).  *Основные теоретические сведения*  Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.  *Практические работы*  *Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в р Варианты объектов труда.*  Таблицы |  |
| 4 |  | *Основные теоретические сведения*  Суточная потребность в витаминах.  *Практические работы*  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.  *Варианты объектов труда.*  Справочные материалы. |  |
| 5 |  | Технология приготовления пищи (8 час).  Бутерброды, горячие напитки (2ч)  *Основные теоретические сведения*  Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.  Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав  *Практические работы*  Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов |  |
| 6 |  | *Практические работы*  Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.  *Варианты объектов труда.*  Бутерброды и горячие напитки к завтраку. |  |
| 7 |  | Блюда из яиц (2ч)  *Основные теоретические сведения*  Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.  *Практические работы*  Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц..  *Варианты объектов труда.*  Омлет, яичница, вареные яйца. |  |
| 8 |  | *Практические работы*  Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц. |  |
| 9 |  | Блюда из овощей (3ч)  *Основные теоретические сведения*  Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*  Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.  *Практические работы*  Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. |  |
| 10 |  | *Практические работы*  Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. |  |
| 11 |  | *Основные теоретические сведения*  Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.  *Практические работы*  Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.  *Варианты объектов труда.*  Эскизы оформления салатов. |  |
| 12 |  | *Практические работы*  Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.  *Варианты объектов труда.*  Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры. |  |
| 13 |  | Сервировка стола (2 час).  *Основные теоретические сведения*  Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими*. Практические работы*  Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу.  *Варианты объектов труда.*  Эскизы художественного украшения стола к завтраку |  |
| 14 |  | *Основные теоретические сведения*  Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.  *Практические работы*  Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.  *Варианты объектов труда.*  Салфетки. |  |
| 15 |  | Заготовка продуктов (2 час).  *Основные теоретические сведения*  Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов*,* лекарственных трав для закладки на хранение.  *Практические работы*  Закладка яблок на хранение. |  |
| 16 |  | *Основные теоретические сведения*  Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.  *Практические работы*  Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.  *Варианты объектов труда.*  Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень. |  |
| 17/1 |  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**  **(32+4=36 час).**  **Рукоделие. Художественные ремесла (12 час).**  ***Вышивка (10ч)***  *Основные теоретические сведения*  Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме.  *Практические работы*  Зарисовка традиционных орнаментов. |  |
| 18/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Знакомство с видами вышивки. |  |
| 19/3 |  | *Основные теоретические сведения*  Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.  *Практические работы*  Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии. |  |
| 20/4 |  | *Основные теоретические сведения*  Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.  *Практические работы*  Определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. |  |
| 21/5 |  | *Практические работы*  Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. |  |
| 22/6 |  | *Практические работы*  Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.. |  |
| 23-24/7-8 |  | *Практические работы*  Свободная вышивка по рисованному контуру узора.  *Варианты объектов труда.*  Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок |  |
| 25-26/9-10 |  | *Практические работы*  Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. |  |
| 27 |  | Узелковый батик (2ч)  *Основные теоретические сведения*  Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения. |  |
| 28 |  | *Практическая работа:*  Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»  *Варианты объектов труда.*  Салфетки. Шарфик. Кепка. |  |
| 29 |  | Элементы материаловедения (2 час).  *Основные теоретические сведения*  Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани.  *Практические работы*  Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани |  |
| 30 |  | *Основные теоретические сведения*  Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.  *Практические работы*  Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.  *Варианты объектов труда.*  Образцы ткани. Образец полотняного переплетения. |  |
| 31 |  | Элементы машиноведения (2 час).  *Основные теоретические сведения*  Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. |  |
| 32 |  | *Практические работы*  Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. *Безопасные приемы труда при работе на швейной машине*. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.  *Варианты объектов труда.*  Швейная машина. Образцы машинных строчек.  (инструктаж) |  |
| 33/1 |  | Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 час).  *Основные теоретические сведения*  Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. |  |
| 34/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. |  |
| 35/3 |  | *Основные теоретические сведения*  Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок  *Практические работы*  Снятие мерок и запись результатов измерений. |  |
| 36/4 |  | *Основные теоретические сведения*  Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий |  |
| 37/5 |  | *Основные теоретические сведения*  Понятие о масштабе, чертеже, эскизе  *Практические работы*  Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.  *Варианты объектов труда.*  Чертеж фартука. |  |
| 38/6 |  | *Практические работы*  Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам.  *Варианты объектов труда.*  Чертеж фартука. |  |
| 39/7 |  | *Практические работы*  Моделирование фартука выбранного фасона |  |
| 40/8 |  | *Практические работы*  Подготовка выкройки к раскрою.  *Варианты объектов труда.*  Выкройка фартука.. |  |
| 41/1 |  | Технология изготовления рабочей одежды (12 час).  *Основные теоретические сведения*  Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. |  |
| 42/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом  *Практические работы*  Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов.  (инструктаж) |  |
| 43/3 |  | *Практические работы*  Выполнение ручных стежков, строчек и швов.  *Варианты объектов труда.*  *Образцы ручных стежков, строчек и швов,* |  |
| 44/4 |  | *Основные теоретические сведения*  Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения |  |
| 45/5 |  | *Основные теоретические сведения*  Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.  *Практические работы.*  Подготовка ткани к раскрою. |  |
| 46/6 |  | *Практические работы.*  Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань |  |
| 47/7 |  | *Практические работы.*  Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. |  |
| 48/8 |  | *Практические работы*  Обработка накладных карманов, |  |
| 49/9 |  | *Практические работы*  Обработка пояса и бретелей. |  |
| 50/10 |  | *Практические работы*  Соединение деталей изделия машинными швами |  |
| 51/11 |  | *Основные теоретические сведения*  Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.  *Практические работы*  Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. |  |
| 52/12 |  | *Практические работы*  Контроль и оценка качества готового изделия.  *Варианты объектов труда.*  Фартук, головной убор. |  |
| 53/1 |  | Технологии ведения дома (4 час).  Эстетика и экология жилища  *Основные теоретические сведения*  Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. |  |
| 54/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды.  *Практические работы:*  Выполнение эскиза интерьера кухни.  *Варианты объектов труда.*  Интерьер кухни. |  |
| 55/3 |  | *Основные теоретические сведения*  Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. |  |
| 56/4 |  | *Основные теоретические сведения*  Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.  *Практические работы:*  Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.  *Варианты объектов труда.*  Прихватки, салфетки, полотенца. |  |
| 57-68 |  | Творческие, проектные работы (10+2=12 час). Творческий проект. Обоснование выбора проекта. Выработка концепции.  Сбор сведений и анализ требований к проектируемому изде­лию. Изучение факторов, влияющих на формообразование. Изу­чение аналогов. | *Примерные темы*  Блюда национальной кухни для традиционных праздников.  Отделка швейного изделия вышивкой. |
| 58 |  | Творческий проект: Возможные варианты и их обоснование. Формирование первоначальных вариантов (идей) в виде эс­кизов. Выбор масштаба, материала и вида проекта с целью наи­более полно представить разработанное изделие. Виды выполня­емых проектов. Графические решения. Краткие сведения о перс­пективе. Требования к оформлению листа (планшета). Линейное изображение, монохромное или полихромное. |  |
| 59 |  | Творческий проект: технологическая схема проекта.  выбор материалов и обоснование выбора.  технологическая схема проекта:, выбор формы и техники изготовления. |  |
| 60 |  | Творческий проект. Разработка дизайна.  Разработка технологической последовательности выполнения проекта. |  |
| 61 |  | Творческий проект: экономические расчеты на изготовление изделия.Выполнение проекта. |  |
| 62 |  | Творческий проект: Организация рабочего места Выполнение технологических операций. |  |
| 63 |  | Творческий проект. Выполнение технологических операций |  |
| 64 |  | Творческий проект. Коррекция творческого проекта. Контроль. Записки. Реклама. |  |
| 65 |  | Анализ проектной деятельности. |  |
| 66 |  | Презентация результатов проектной деятельности |  |
| 67-68 |  | Защита проекта |  |

**Календарно – тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока | дата | Содержание программы | примечание |
| 1 |  | *Кулинария (14 часов).*  *Физиология питания (2 час).*  *Основные теоретические сведения*  Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. |  |
| 2 |  | *Практические работы*  Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.  *Варианты объектов труда.*  Таблицы, справочные материалы. |  |
| 3 |  | *Технология приготовления пищи (10 час).*  *Блюда из молока и кисломолочных продуктов 4 ч*  *Основные теоретические сведения*  Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.  *ПТБ при кулинарных работах* |  |
| 4 |  | *Практические работы*  Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши.  *Варианты объектов труда*  Молочный суп, молочная каша, |  |
| 5 |  | *Основные теоретические сведения*  Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. |  |
| 6 |  | *Практические работы*  Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.  *Варианты объектов труда*  Кефир, сырники, запеканка из творога. |  |
| 7 |  | *Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 2ч*  *Основные теоретические сведения*  Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. |  |
| 8 |  | *Практические работы*  Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.  *Варианты объектов труда.*  Блюда из вареной и жареной рыбы. |  |
| 9 |  | *Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2ч*  *Основные теоретические сведения*  Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "B". Причины увеличения веса и объема при варке |  |
| 10 |  | *Практические работы*  Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.  *Варианты объектов труда.*  Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий. |  |
| 11 |  | *Приготовление обеда в походных условиях 2ч*  *Основные теоретические сведения*  Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. |  |
| 12 |  | *Практическая работа:*  Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода. |  |
| 13 |  | *Заготовка продуктов (2 час).*  *Основные теоретические сведения*  Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. |  |
| 14 |  | *Практические работы*  Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.  *Варианты объектов труда.*  Соленый огурец, квашеная капуста. |  |
| 15/1 |  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 час).**  *Рукоделие. Художественные ремесла (14 час).*  *Лоскутное шитье*  *Основные теоретические сведения*  Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции.  *Инструктаж при работе с тканью* |  |
| 16/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. |  |
| 17/3 |  | *Практические работы*  Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. |  |
| 18/4 |  | *Практические работы*  Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе(продолжение). |  |
| 19/5 |  | *Практические работы*  Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента.  *Варианты объектов труда.*  Прихватка, салфетка, диванная подушка. |  |
| 20/6 |  | *Практические работы*  Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой.  *Варианты объектов труда.*  Прихватка, салфетка, диванная подушка. |  |
| 21/7 |  | *Практические работы*  Технология соединения деталей с подкладкой. Использование прокладочных материалов.  *Варианты объектов труда.*  Прихватка, салфетка, диванная подушка. |  |
| 22/8 |  | *Практические работы*  Использование прокладочных материалов.  *Варианты объектов труда.*  Прихватка, салфетка, диванная подушка. |  |
| 23/1 |  | *Свободная роспись по ткани (6ч)*  *Основные теоретические сведения*  Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. |  |
| 24/2 |  | *Практические работы*  Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. |  |
| 25/3 |  | *Основные теоретические сведения*  Приемы выполнения свободной росписи.  *Практические работы*  Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. |  |
| 26/4 |  | *Практические работы*  Свободная роспись с применением солевого раствора. |  |
| 27/5 |  | *Практические работы*  Закрепление рисунка на ткани. |  |
| 28/6 |  | *Практические работы*  Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.  *Варианты объектов труда.*  Декоративное панно, платок, скатерть. |  |
| 29 |  | *Элементы материаловедения (2 час).*  *Основные теоретические сведения*  Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.  *Практические работы*  Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.  *Варианты объектов труда.*  Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. |  |
| 30 |  | Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.  Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.  *Практические работы*  Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.  *Варианты объектов труда.*  Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. |  |
| 31 |  | *Элементы машиноведения (4 час).*  *Основные теоретические сведения*  Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.  ПБТ при работе на швейной машине. |  |
| 32 |  | *Практические работы*  Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.  *Варианты объектов труда.*  Швейная машина. |  |
| 33 |  | *Основные теоретические сведения*  Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. |  |
| 34 |  | *Практические работы*  Уход за швейной машиной, чистка и смазка.  *Варианты объектов труда.*  *Швейная машина.* |  |
| 35 |  | *Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).*  *Основные теоретические сведения*  Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготов­ления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. |  |
| 36 |  | *Практические работы*  Снятие мерок и запись результатов измерений. |  |
| 37 |  | *Основные теоретические сведения*  Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. |  |
| 38 |  | *Практические работы*  Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. |  |
| 39 |  | *Основные теоретические сведения*  Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.  *Практические работы*  Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона |  |
| 40 |  | *Практические работ*  *Подготовка выкройки юбки к раскрою.*  *Варианты объектов труда.*  Чертеж и выкройка юбки |  |
| 41/1 |  | *Технология изготовления поясных швейных изделий (12 час).*  *Основные теоретические сведения*  Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. |  |
| 42/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. |  |
| 43/3 |  | *Практические работы*  Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. |  |
| 44/4 |  | *Практические работы*  Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. |  |
| 45/5 |  | *Основные теоретические сведения*  Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. |  |
| 46/6 |  | *Практические работы*  Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. |  |
| 47/7 |  | *Практические работы*  Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. |  |
| 48,49  /8,9 |  | *Практические работы*  Стачивание деталей изделия. |  |
| 50/10 |  | *Основные теоретические сведения*  Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.  *Практические работы*  Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. |  |
| 51/11 |  | *Практические работы*  Художественное оформление изделия. |  |
| 52/12 |  | *Практические работы*  Контроль и оценка качества готового изделия.  *Варианты объектов труда.*  Юбка коническая, клиньевая или прямая. |  |
| 53 |  | **Технологии ведения дома (2 час).**  *Уход за одеждой и обувью (2 час).*  *Основные теоретические сведения*  Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. |  |
| 54 |  | *Практические работы:*  Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви.* Влажная уборка дома.  *Варианты объектов труда.*  Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия. |  |
| 55 |  | **Электротехнические работы (2 час).**  *Электромонтажные работы*  *Основные теоретические сведения*  Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.  Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.  Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ |  |
| 56 |  | *Практические работы.*  Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.  *Варианты объектов труда.*  Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора. |  |
| 57 |  | **Творческие, проектные работы (14час).**  Творческий проект. Обоснование выбора проекта. Выработка концепции.  Сбор сведений и анализ требований к проектируемому изде­лию. Изучение факторов, влияющих на формообразование. Изу­чение аналогов. | *Примерные темы*  Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.  Изготовление сувенира.  Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. |
| 58 |  | Творческий проект: Возможные варианты и их обоснование. Формирование первоначальных вариантов (идей) в виде эс­кизов. Выбор масштаба, материала и вида проекта с целью наи­более полно представить разработанное изделие. Виды выполня­емых проектов. Графические решения. Краткие сведения о перс­пективе. Требования к оформлению листа (планшета). Линейное изображение, монохромное или полихромное. |  |
| 59 |  | Творческий проект: технологическая схема проекта.  выбор материалов и обоснование выбора. |  |
| 60 |  | Творческий проект: технологическая схема проекта:, выбор формы и техники изготовления. |  |
| 61 |  | Творческий проект. Разработка дизайна.  Разработка технологической последовательности выполнения проекта. |  |
| 62 |  | Творческий проект: экономические расчеты на изготовление изделия.Выполнение проекта. |  |
| 63 |  | Творческий проект: Организация рабочего места Выполнение технологических операций. |  |
| 64 |  | Творческий проект. Выполнение технологических операций |  |
| 65 |  | Творческий проект. Коррекция творческого проекта. Контроль. Записки. Реклама. |  |
| 66 |  | Анализ проектной деятельности.  Презентация результатов проектной деятельности |  |
| 67-68 |  | Защита проекта |  |

**Календарно - тематическое планирование по технологии 7 класс (ст. 2004)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  урока | дата | Содержание (тема урока) | Примечание/ д/з |
| 1 |  | **Кулинария (12 час).**  **Физиология питания (2 час).**  *Основные теоретические сведения*  Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. *Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека*. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. |  |
| 2 |  | *Практические работы*  Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.  *Варианты объектов труда*  Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек. |  |
| 3 |  | **Технология приготовления пищи (8 час).**  **Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста (4ч).**  *Основные теоретические сведения*  Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.  *ПБТ при кулинарных работах* |  |
| 4 |  | *Практические работы*  Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. |  |
| 5,6 |  | *Основные теоретические сведения*  Виды начинок и украшений для изделий из теста.  *Практические работы*  Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).  *Варианты объектов труда.*  Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные. |  |
| 7 |  | **Пельмени и вареники (2ч)**  *Основные теоретические сведения*  Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки |  |
| 8 |  | *Практическая работа:*  Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.  *Варианты объектов труда.*  Пельмени, вареники. |  |
| 9 |  | **Сладкие блюда и десерт (2ч)**  *Основные теоретические сведения*  Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта |  |
| 10 |  | *Практические работы*  Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.  *Варианты объектов труда.*  Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле. |  |
| 11 |  | **Заготовка продуктов (2 час).**  *Основные теоретические сведения*  Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.  Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). |  |
| 12 |  | *Практические работы*  Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.  *Варианты объектов труда.*  Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др. |  |
| 13/1 |  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час).**  **Рукоделие. Художественные ремесла (14 час).**  **Вязание крючком 8ч**  *Основные теоретические сведения*  Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанныкрючком, в современной моде.  *Практические работы*  Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов  *Варианты объектов труда.*  Рисунки орнаментов |  |
| 14/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.  *Практические работы*  . Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток  *Варианты объектов труда.*  Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка |  |
| 15,16  /3,4 |  | *Практические работы*  Выполнение различных петель. Набор петель крючком.  *Варианты объектов труда.*  Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка |  |
| 17,18,  /  5,6 |  | *Практические работы*  Изготовление образцов вязания крючком.  *Варианты объектов труда.*  Шарфик. |  |
| 19,20/  7,8 |  | *Практические работы*  Изготовление образцов вязания крючком.  *Варианты объектов труда.*  Шапочка. |  |
| 21/1 |  | **Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков 6ч**  *Основные теоретические сведения*  Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.  Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. |  |
| 22/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Способы плетения  *Практические работы*  Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения  *Варианты объектов труда.*  Рисунок схемы плетения. |  |
| 23/3 |  | *Практические работы*  Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения  *Варианты объектов труда.*  Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс |  |
| 24/4 |  | *Основные теоретические сведения*  Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.  Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п. |  |
| 25-26  /5,6 |  | *Практические работы*  Изготовление пояса методом ткачества  *Варианты объектов труда.*  Плетеный пояс, тесьма, галстук. |  |
| 27 |  | **Элементы материаловедения (2 час).**  *Основные теоретические сведения*  Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон. |  |
| 28 |  | *Практические работы:*  Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.  *Варианты объектов труда.*  Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов. |  |
| 29 |  | **Элементы машиноведения (4час).**  *Основные теоретические сведения*  Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Наладка швейной машины. |  |
| 30 |  | *Практические работы*  Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Наладка швейной машины. |  |
| 31 |  | *Основные теоретические сведения*  Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. |  |
| 32 |  | *Практические работы*  Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.  *Варианты объектов труда.*  Образцы обработки срезов зигзагооборазной строчкой различной ширины. |  |
| 33 |  | **Конструирование и моделирование плечевого изделия**  **с цельнокроеным рукавом (6 час).**  *Основные теоретические сведения*  Виды женского легкого платья и спортивной одежды.  *Практические работы*  Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.  *Варианты объектов труда.*  Эскизы спортивной одежды. |  |
| 34 |  | *Основные теоретические сведения*  Особенности моделирования плечевых изделий.  *Практические работы*  Снятие мерок и запись результатов измерений.  *Варианты объектов труда.*  Таблица с результатами измерений своей фигуры. |  |
| 35 |  | *Практические работы*  Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом |  |
| 36 |  | *Основные теоретические сведения*  Зрительные иллюзии в одежде.  *Практические работы*  Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. |  |
| 37 |  | *Практические работы*  Моделирование изделия выбранного фасона |  |
| 38 |  | *Практические работы*  Подготовка выкройки к раскрою.  *Варианты объектов труда.*  Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. |  |
| 39/1 |  | **Технология изготовления плечевого изделия (12 час).**  *Основные теоретические сведения*  Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.  *Практические работы*  Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. |  |
| 40/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Способы обработки проймы.  *Практические работы*  Выкраивание подкройной обтачки.  *Варианты объектов труда.*  Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным  рукавом |  |
| 41/3 |  | *Основные теоретические сведения*  Способы обработки горловины, застежек  *Практические работы*  Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. |  |
| 42/4 |  | *Практические работы*  Обработка деталей кроя. |  |
| 43/5 |  | *Основные теоретические сведения*  Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. |  |
| 44,45  /6,7 |  | *Практические работы*  Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой |  |
| 46/8 |  | *Практические работы*  Проведение примерки, выявление и исправление дефектов |  |
| 47,48,  49  /9,10,  11 |  | *Практические работы*  Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. |  |
| 50/12 |  | *Практические работы*  Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.  *Варианты объектов труда.*  Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом. |  |
| 41 |  | **Технологии ведения дома (4 час).**  **Эстетика и экология жилища (4 час).**  *Основные теоретические сведения*  *Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах*. Правила их эксплуатации.  Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере. |  |
| 52 |  | *Практические работы*  Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.  *Варианты объектов труда.*  Каталоги бытовой техники. |  |
| 53 |  | *Основные теоретические сведения*  Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. |  |
| 54 |  | *Практические работы*  Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.  *Варианты объектов труда.*  Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения. |  |
| 55 |  | **Электротехнические работы (2 час).**  **Электроосветительные и электронагревательные приборы.**  **Электроприводы (2 час).**  *Основные теоретические сведения*  Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и *люминисцентные лампы дневного света*, их достоинства, недостатки и *особенности* эксплуатации. Гальванические источники тока, *их сравнительные характеристики* и область применения.  *Практические работы.*  Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания  *Варианты объектов труда.*  Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор. |  |
| 56 |  | *Основные теоретические сведения*  Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.  *Практические работы.*  Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.  *Варианты объектов труда.*  Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор. |  |
| 57 |  | **Творческие, проектные работы (12 час).**    Творческий проект. Обоснование выбора проекта. Выработка концепции.  Сбор сведений и анализ требований к проектируемому изде­лию. Изучение факторов, влияющих на формообразование. Изу­чение аналогов. | *Примерные темы*  Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.  Оформление интерьера декоративными растениями.  Изготовление ажурного воротника.  Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.) |
| 58 |  | Творческий проект: Возможные варианты и их обоснование. Формирование первоначальных вариантов (идей) в виде эс­кизов. Выбор масштаба, материала и вида проекта с целью наи­более полно представить разработанное изделие. Виды выполня­емых проектов. Графические решения. Краткие сведения о перс­пективе. Требования к оформлению листа (планшета). Линейное изображение, монохромное или полихромное. |  |
| 59 |  | Творческий проект: технологическая схема проекта.  выбор материалов и обоснование выбора.  технологическая схема проекта:, выбор формы и техники изготовления. |  |
| 60 |  | Творческий проект. Разработка дизайна.  Разработка технологической последовательности выполнения проекта. |  |
| 61 |  | Творческий проект: экономические расчеты на изготовление изделия.Выполнение проекта. |  |
| 62 |  | Творческий проект: Организация рабочего места Выполнение технологических операций. |  |
| 63 |  | Творческий проект. Выполнение технологических операций |  |
| 64 |  | Творческий проект. Коррекция творческого проекта. Контроль. Записки. Реклама. |  |
| 65 |  | Анализ проектной деятельности. |  |
| 66 |  | Презентация результатов проектной деятельности |  |
| 67-68 |  | Защита проекта |  |

**Календарно – тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока | дата | Программное содержание | Примечание/ дом.задание |
| 1 |  | **Кулинария (8час).**  **Технология приготовления пищи (4 час).**  **Блюда из птицы**  ***Основные теоретические сведения***  Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд |  |
| 2 |  | **Практические работы**  Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.  *ПТБ при кулинарных работах*  **Варианты объектов труда.**  Блюдо из птицы. |  |
| 3 |  | ***Основные теоретические сведения***  Оформление готовых блюд при подаче к столу. Птицеводство в Тульском регионе. |  |
| 4 |  | **Практические работы**  Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.  **Варианты объектов труда.**  Блюдо из птицы. |  |
| 5 |  | **Сервировка стола (2 час).**  ***Основные теоретические сведения***  Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита. |  |
| 6 |  | **Практические работы**  Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.  **Варианты объектов труда.**  Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола. |  |
| 7 |  | **Заготовка продуктов (2час).**  ***Основные теоретические сведения***  Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Садоводство в нашем регионе. |  |
| 8 |  | **Практические работы**  Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.  **Варианты объектов труда.**  Компот из яблок и груш. |  |
| 9/1 |  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов ( час).**  **Рукоделие. Художественные ремесла (14 час).**  **Вязание на спицах 10ч**  ***Основные теоретические сведения***  Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания..  **Практические работы**  Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити |  |
| 10/2 |  | ***Основные теоретические сведения***  Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.  **Практические работы**  Начало вязания на двух спицах. Набор петель |  |
| 11/3 |  | **Практические работы**  Начало вязания на пяти спицах. Набор петель |  |
| 12/4 |  | ***Основные теоретические сведения***  Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах Распостранение ремесла в Тульском крае.  **Практические работы**  Выполнение простых петель различными способами |  |
| 13/5 |  | **Практические работы**  Убавление, прибавление и закрывание петель |  |
| 14/6 |  | **Практические работы**  Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне.  Вязание двумя нитками разной толщины |  |
| 15/7 |  | **Практические работы**  Выполнение образцов в технике вязания на спицах.  **Варианты объектов труда.**  Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки |  |
| 16,  17,18/  ,8,  9,10 |  | **Практические работы**  Выполнение изделий в технике вязания на спицах.  **Варианты объектов труда.**  Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки |  |
| 19/1 |  | **Художественная роспись ткани 4 ч**  ***Основные теоретические сведения***  Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика» Роль резерва и способы нанесения его на ткань Народные умельцы по художественной росписи ткани в нашем крае |  |
| 20/2 |  | **Практические работы**  Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. |  |
| 21/3 |  | ***Основные теоретические сведения***  .Способы нанесения и закрепления краски. |  |
| 22/4 |  | Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.  **Варианты объектов труда.**  Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы. |  |
| 23 |  | **Элементы материаловедения (2) час).**  ***Основные теоретические сведения***  Синтетические волокна, технология их производства и эксплуата­ционные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия*. Инструктаж при работе с тканью, на швейной машине.* |  |
| 24 |  | **Практические работы**  Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.  **Варианты объектов труда.**  Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон. |  |
| 25/1 |  | **Конструирование и моделирование поясного изделия (6) час).**  ***Основные теоретические сведения***  Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. |  |
| 26/2 |  | ***Основные теоретические сведения***  Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона.  **Практические работы**  Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам. |  |
| 27/3 |  | **Практические работы**  Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам  **Варианты объектов труда.**  Чертеж юбки или брюк |  |
| 28/4 |  | **. *Основные теоретические сведения***  Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия |  |
| 29,30  /5,6 |  | **Практические работы**  Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.  **Варианты объектов труда.**  Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия |  |
| 31/1 |  | **Технология изготовления поясного изделия (10 час).**  ***Основные теоретические сведения***  Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение.  **Практические работы**  Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. |  |
| 32/2 |  | **Практические работы**  Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой |  |
| 33/3 |  | ***Основные теоретические сведения***  Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы). |  |
| 34/4 |  | ***Основные теоретические сведения***  Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы). |  |
| 35/5 |  | **Практические работы**  Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.  **Варианты объектов труда**.  Брюки, юбка-брюки, шорты |  |
| 36/6 |  | **Практические работы**  Обработка верхнего края притачным поясом.  **Варианты объектов труда**.  Брюки, юбка-брюки, шорты |  |
| 37/7 |  | **Практические работы**  Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. |  |
| 38/8 |  | **Практические работы**  Обработка низа потайными подшивочными стежками. |  |
| 39/9 |  | **Практические работы**  Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.  **Варианты объектов труда**.  Брюки, юбка-брюки, шорты |  |
| 40/10 |  | **Практические работы**  Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.  **Варианты объектов труда**.  Брюки, юбка-брюки, шорты |  |
| 41 |  | **Технологии ведения дома (8 ч).**  **Ремонт помещений (2час).**  ***Основные теоретические сведения***  Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.  Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку*.* Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений  Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.  Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ. |  |
| 42 |  | **Практические работы**  Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.  **Варианты объектов труда.**  Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет. |  |
| 43 |  | **Санитарно-технические работы (2час).**  ***Основные теоретические сведения***  Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ. |  |
| 44 |  | **Практические работы.**  Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.  **Варианты объектов труда**  Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет. |  |
| 45 |  | **Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 час).**  ***Основные теоретические сведения***  Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. |  |
| 46 |  | **Практические работы**  Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.. |  |
| 47 |  | ***Основные теоретические сведения***  Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. |  |
| 48 |  | **Практические работы**  Расчет минимальной стоимости потребительской корзиныОценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах. |  |
| 49 |  | **Электротехнические работы (3) час).**  **Электротехнические устройства (3) час).**  ***Основные теоретические сведения***  Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. |  |
| 50 |  | ***Основные теоретические сведения***  *Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах*. Простейшие схемы устройств автоматики.  Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.  Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. |  |
| 51 |  | **Практические работы**  Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.  **Варианты объектов труда**  Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия. |  |
| 52 |  | **Современное производство и профессиональное образование (4час).**  **Сферы производства и разделение труда (2 час).**  ***Основные теоретические сведения***  Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. |  |
| 53 |  | **Практические работы**  Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.  **Варианты объектов труда.**  Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников. |  |
| 54 |  | **Пути получения профессионального образования (3час).**  ***Основные теоретические сведения***  Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. |  |
| 55 |  | **Практические работы**  Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования.  **Варианты объектов труда.**  Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет |  |
| 56 |  | **Практические работы**  Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.  **Варианты объектов труда.**  Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет |  |
| 57 |  | Творческие, проектные работы (12час). Творческий проект. Обоснование выбора проекта. Выработка концепции.  Сбор сведений и анализ требований к проектируемому изде­лию. Изучение факторов, влияющих на формообразование. Изу­чение аналогов. | **Примерные темы**  Сервировка праздничного стола.  Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.  Проектирование электропроводки в интерьере |
| 58 |  | Творческий проект: Возможные варианты и их обоснование. Формирование первоначальных вариантов (идей) в виде эс­кизов. Выбор масштаба, материала и вида проекта с целью наи­более полно представить разработанное изделие. Виды выполня­емых проектов. Графические решения. Краткие сведения о перс­пективе. Требования к оформлению листа (планшета). Линейное изображение, монохромное или полихромное. |  |
| 59 |  | Творческий проект: технологическая схема проекта.  выбор материалов и обоснование выбора.  технологическая схема проекта:, выбор формы и техники изготовления. |  |
| 60 |  | Творческий проект. Разработка дизайна.  Разработка технологической последовательности выполнения проекта. |  |
| 61 |  | Творческий проект: экономические расчеты на изготовление изделия.Выполнение проекта. |  |
| 62 |  | Творческий проект: Организация рабочего места Выполнение технологических операций. |  |
| 63 |  | Творческий проект. Выполнение технологических операций |  |
| 64 |  | Творческий проект. Коррекция творческого проекта. Контроль. Записки. Реклама. |  |
| 65 |  | Анализ проектной деятельности |  |
| 66 |  | Презентация результатов проектной деятельности |  |
| 67-68 |  | Защита пректа |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Календарно – тематическое планирование план 9 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  урока | дата | Содержание (тема урока) | Примечание/  д/з |
| 1 |  | **Кулинария (5 час).**  **Технология приготовления пищи (3 час).**  **Блюда из мяса, субпродуктов**  *Основные теоретические сведения*  Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.  Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов. |  |
| 2 |  | *Основные теоретические сведения*  Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродук­тов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. |  |
| 3 |  | *Практические работы*  Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.  *Варианты объектов труда.*  Блюда из мяса и субпродуктов. |  |
| 4 |  | **Заготовка продуктов (2 час).**  *Основные теоретические сведения*  Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей. |  |
| 5 |  | *Практические работы*  Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей.  *Варианты объектов труда.*  Маринованные помидоры, перец, морковь. |  |
| 6/1 |  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 час).**  **Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).**  **Аппликация**  *Основные теоретические сведения*  Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками. |  |
| 7/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Художественное оформление изделия различными материалами: кожей, мехом, |  |
| 8/3 |  | *Основные теоретические сведения*  Художественное оформление изделия различными материалами: пухом, шерстью. |  |
| 9/4 |  | *Основные теоретические сведения*  Художественное оформление изделия различными материалами: вышивкой гладью, крестом и др. |  |
| 10/5 |  | *Основные теоретические сведения*  Съемная аппликация. |  |
| 11/6 |  | *Практические работы*  Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод.  *Варианты объектов труда.*  Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата. |  |
| 12/7 |  | *Практические работы*  Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод.  *Варианты объектов труда.*  Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата. |  |
| 13/8 |  | *Практические работы*  Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве.  *Варианты объектов труда.*  Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата. |  |
| 14/9 |  | *Практические работы*  Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве  *Варианты объектов труда.*  Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата. |  |
| 15/10 |  | *Практические работы*  Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.  *Варианты объектов труда.*  Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата. |  |
| 16/1 |  | **Ручное ткачество**  *Основные теоретические сведения*  Традиции ручного ковроткачества в России. Особенности современного ручного ковроткачества. Виды ковров ручной работы. Значение ковра в эстетическом формировании интерьера. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Цветовая гармония. |  |
| 17/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Принципы построения коврового узора. Симметричное, раппортное и свободное расположение орнаментальных форм. Распределение цвета. Сочетание узоров в общей композиции рисунка ковра. |  |
| 18/3 |  | *Основные теоретические сведения*  Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Способы заправки станка основной нитью. Четные и нечетные нити основы. Уравнительная плетенка. Назначение ремизок. Инструменты и приспособления для ручного ткачества.  Выбор материалов для основы и утка. Использование отходов прядильного производства, вторичное использование пряжи при изготовлении ковров. *Технология окраски шерстяной и хлопчатобумажной пряжи.*  *Практическая работа:*  Организация рабочего места для ручного ткачества. (Подготовка станка, намотка основы, подбор или окраска пряжи, изготовление сувенира или панно в технике ручного ткачества.)  *Варианты объектов труда.*  Панно, сувенир. |  |
| 19/1 |  | **Технологии ведения дома (6 час).**  **Введение в предпринимательскую деятельность**  *Основные теоретические сведения*  Культура экономических отношений в процессе производства и потребления.  *Варианты объектов труда.*  Каталоги товаров и услуг, справочники по налогообложению, трудовому и хозяйственному законодательству. |  |
| 20/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Производительность и оплата труда. |  |
| 21/3 |  | *Основные теоретические сведения*  Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. |  |
| 22/4 |  | *Основные теоретические сведения*  Виды налогов. |  |
| 23/5 |  | *Основные теоретические сведения*  Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя. |  |
| 24/6 |  | *Практические работы*  Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка. |  |
| 25/7 |  | *Практические работы*  Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка. |  |
| 26/8 |  | *Практические работы*  Составление бизнес-плана. |  |
| 27/1 |  | **Электротехнические работы (6 час).**  **Простые электронные устройства**  *Основные теоретические сведения*  Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения.  *Варианты объектов труда.*  Полупроводниковые приборы. Простое электронное устройство. |  |
| 28/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения, *мультивибратор, однокаскадный усилитель*).  *Варианты объектов труда.*  Полупроводниковые приборы. Простое электронное устройство. |  |
| 29/3 |  | *Основные теоретические сведения*  Перспективные направления развития электротехники и электроники.  *Варианты объектов труда.*  Полупроводниковые приборы. Простое электронное устройство. |  |
| 30/4 |  | *Основные теоретические сведения*  Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.  *Варианты объектов труда.*  Полупроводниковые приборы. Простое электронное устройство. |  |
| 31/5 |  | *Основные теоретические сведения*  Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. |  |
| 32/6 |  | *Практические работы:*  Чтение простых электронных схем. Проверка омметром исправности полупроводниковых диодов и транзисторов. Сборка по схеме простого электронного устройства из деталей конструктора. |  |
| 1 |  | **Черчение и графика (34 час).**  Техника выполнения чертежей и правила их оформления (4 час)  *Основные теоретические сведения*  Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики и ее виды |  |
| 2 |  | *Основные теоретические сведения*  Виды чертежных инструментов, материалов и принадлежностей.  Практические работы:  Организация рабочего места чертежника. Подготовка чертежных инструментов. |  |
| 3 |  | *Основные теоретические сведения*  Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий.  Практические работы  Знакомство с единой системой конструкторской документации (ЕСКД ГОСТ). Знакомство с видами графической документации. |  |
| 4 |  | *Основные теоретические сведения*  *Практические работы:*  Оформление формата А4 и основной надписи. Выполнение основных линии чертежа.  *Варианты объектов труда.*  Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А4 для чертежа. |  |
| 5 |  | Геометрические построения (2 час).  *Основные теоретические сведения*  Графические способы решения геометрических задач на плоскости.  *Практические работы:*  Построение параллельных и перпендикулярных прямых. Деление отрезка и окружности на равные части. Построение и деление углов.  *Варианты объектов труда.*  Изображения различных вариантов геометрических построений |  |
| 6 |  | *Практические работы:*  Построение овала. Сопряжения.  *Варианты объектов труда.*  Изображения различных вариантов геометрических построений. |  |
| 7/1 |  | Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем (10 час).  *Основные теоретические сведения*  Образование поверхностей простых геометрических тел. Чертежи геометрических тел. Развертки поверхностей предметов. Формообразование.  *Практические работы:*  Анализ геометрической формы предмета. Чтение чертежа (эскиза) детали и ее описание. |  |
| 8/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Метод проецирования. Центральное прямоугольное проецирование |  |
| 9/3 |  | *Основные теоретические сведения*  3Расположение видов на чертеже. Дополнительные виды.  *Практические работы:*  Определение необходимого и достаточного количества видов на чертеже. Выбор главного вида и масштаба изображения |  |
| 10/4 |  | *Основные теоретические сведения*  Параллельное проецирование и аксонометрические проекции. Аксонометрические проекции плоских и объемных фигур. Прямоугольная изометрическая проекция |  |
| 11/5 |  | *Практические работы:*  Выполнение чертежей (эскизов) плоских и объемных деталей в системах прямоугольной и аксонометрической проекций. Нанесение размеров на чертеже (эскизе) с учетом геометрической формы и технологии изготовления детали |  |
| 12/6 |  | *Основные теоретические сведения*  Особенности технического рисунка. |  |
| 13/7 |  | *Практические работы:*  *Выполнение технического рисунка по чертежу* |  |
| 14/8 |  | *Основные теоретические сведения*  Эскизы, их назначение и правила выполнения  *Практические работы:*  Выполнение эскиза детали с натуры |  |
| 15/9 |  | *Основные теоретические сведения*  Электрические и кинематические схемы: условные графические обозначения и правила изображения соединений |  |
| 16/10 |  | Чтение простой электрической и кинематической схемы |  |
| 17 |  | Сечения и разрезы (4 час).  *Основные теоретические сведения*  Наложенные и вынесенные сечения. Обозначение материалов в сечениях. Простые разрезы, их обозначения. Местные разрезы. Соединение вида и разреза. |  |
| 18 |  | *Практические работы:*  Вычерчивание чертежа детали с необходимыми сечениями и разрезами  *Варианты объектов труда.*  Модели и образцы деталей, чертежи деталей с сечениями и разрезами |  |
| 19 |  | *Основные теоретические сведения*  Разрезы в аксонометрических проекциях |  |
| 20 |  | *Практические работы:*  Выполнение чертежа детали с разрезом в аксонометрической проекции  *Варианты объектов труда.*  Модели и образцы деталей, чертежи деталей с сечениями и разрезами |  |
| 21/1 |  | Сборочные чертежи (10 час).  *Основные теоретические сведения*  Основные сведения о сборочных чертежах изделий. Понятие об унификации и типовых деталях. |  |
| 22/2 |  | *Основные теоретические сведения*  Способы представления на чертежах различных видов соединений деталей. Условные обозначения резьбового соединения. |  |
| 23/3 |  | *Практические работы:*  Чтение сборочного чертежа. |  |
| 24/4 |  | *Основные теоретические сведения*  Штриховка сечений смежных деталей. Спецификация деталей сборочного чертежа. Размеры, наносимые на сборочном чертеже |  |
| 25,26  /5,6 |  | Практические работы  Выполнение несложного сборочного чертежа (эскиза) типового соединения из нескольких деталей |  |
| 27/7 |  | *Основные теоретические сведения*  Деталировка сборочных чертежей. |  |
| 28/8 |  | *Практические работы:*  Выполнение деталировки сборочного чертежа изделия. |  |
| 29,30  /9,10 |  | *Варианты объектов труда.*  Сборочные чертежи (эскизы) несложных изделий из 4-5 деталей. Чертежи деталей сборочных единиц. Модели соединений деталей. Изделия из 5-6 деталей. |  |
| 31 |  | Прикладная графика (4 ч ).  *Основные теоретические сведения*  Графическое представление информации: графики, диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки. |  |
| 32 |  | *Практические работы:*  Чтение информации, представленной графическими средствами. Построение графиков, диаграмм по предложенным данным. |  |
| 33 |  | *Основные теоретические сведения*  Товарный знак, логотип. Виды композиционного и цветового решения. Использование ПЭВМ для выполнения графических работ |  |
| 34 |  | Разработка эскиза логотипа или товарного знака. Использование прикладных пакетов программ для графических работ.[[3]](#footnote-3)\*  *Варианты объектов труда.*  Образцы графической информации. Графики, диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки. |  |

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ  
ВЫПУСКНИКОВ ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ**

***Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности***

***В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен*:**

**Знать/** **понимать**

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; 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, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; 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 работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

***Требования по разделам технологической подготовки***

***В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен*:**

**Создание изделий из текстильных  
и поделочных материалов**

**Знать/понимать**

* назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

**Уметь**

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

* изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

**Кулинария**

**Знать/понимать**

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

**Уметь**

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**Электротехнические работы**

**Знать/понимать**

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

**Уметь**

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

**Технологии ведения дома**

**Знать/понимать**

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

**Уметь**

планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

**Черчение и графика**

**Знать/понимать**

технологические понятия: графическая документации, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

**Уметь**

выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий;

**Современное производство и профессиональное образование**

**Знать/понимать**

сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

**Уметь**

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. . [↑](#footnote-ref-3)