**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) составлена на основе федерального компо­нента государственного стандарта основногообщего образования, примерной программы по технологии по направлению «Обслуживающий труд» (базовый уровень; утверждена приказом Минобразования России от 09.03.04 № 1312), программы «Технология. Трудовое обучение» под редакцией В.Д.Симоненко, конкретизирует содержание предметных тем, дает распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, воз­растных особенностей учащихся.

Программа рассчитана:

5 класс - на 70 ч в год (2 часа в неделю). Программой предусмотрено проведение практических работ - 70 ч

6 класс - на 70 ч в год (2 часа в неделю). Программой предусмотрено проведение практических работ - 70 ч

7 класс - на 70 ч в год (2 часа в неделю). Программой предусмотрено проведение практических работ - 70 ч

8 класс - на 35 ч в год (1 час в неделю). Программой предусмотрено проведение практических работ - 35 ч

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», «Современное производство и профессиональное образование».

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен 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 объекты.

**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.

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.

**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.

 Решение задач творческого развития личности учащихся обеспе­чивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллек­тивно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания уча­щихся, раскрытие их творческих способностей.

 Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уров­ня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требова­ниями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, эко­логическим и эргономическим.

 Главная цель образовательной области «Технология» — под­готовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики. Это предполагает:

I.. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, кото­рые необходимы для деятельности в новых социально экономи­ческих условиях, начиная от определения потребностей в про­дукции до ее реализации.

Для этого учащиеся должны быть способны:

а) определять потребности в той или иной продукции и воз­можности своего участия в ее производстве;

б) находить и использовать необходимую информацию;

в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);

г) планировать, организовывать и выполнять работу (налад­ка оборудования, операторская деятельность);

д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, кор­ректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в ко­нечный потребительский продукт или услуги в условиях ограни­ченности ресурсов и свободы выбора.

1. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.
2. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.
3. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-эко­номическим условиям.

 **Основной формой организации** учебного процесса является сдво­енный урок, который позволяет организовать практическую творче­скую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Типы уроков:

* - урок изучение нового материала;
* - урок совершенствования знаний, умений и навыков;
* -урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
* -комбинированный урок;
* -урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

* урок – беседа
* лабораторно-практическое занятие
* урок – экскурсия
* урок – игра
* выполнение учебного проекта

Методы обучения:

*Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:*

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

*Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:*

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

*Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:*

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Педагогические технологии:

1. Дифференцированное обучение.
2. Операционно-предметная система обучения.
3. Моторно-тренировочная система.
4. Операционно-комплексная система.
5. Практические методы обучения.
6. Решение технических и технологических задач.
7. Учебно-практические или практические работы.
8. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
9. Опытно-экспериментальная работа.
10. Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.
11. Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).
12. Кооперативная деятельность учащихся.
13. Коллективное творчество.

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо уделять серьезное внимание охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологиче­ских процессов. Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепло­выми приборами и кухонными печами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользова­ние нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюде­ние учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил сани­тарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудо­ванием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельно­сти. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости про­цесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у уча­щихся культуру труда и делового общения.

**Общеучебные умения, навыки и способы деятельности**

Рабочая 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 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 по данной программе: 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.

**Основное содержание (280 часов)**

**5 класс**

## Кулинария (16ч.)

## 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 продук-тов. 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. Приспособ-ления 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 (38 ч.)

## Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

### Вышивка. Основные теоретические сведения. 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.

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

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

### Варианты объектов труда. Прихватка, салфетка, диванная подушка.

## Элементы материаловедения (2 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 (4 часа).

## 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 часов).

## 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 (14 часов).

### 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 часа)

## 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 (8 часов)

### Примерные темы Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Отделка швейного изделия вышивкой. Изготовление изделия из различных материалов (текстильных, природных, ниток, бумаги и т.п.)

**6 класс**

## Кулинария (14 ч.)

## 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

### 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. Технология приготовления молочных супов и каш. Требования к качеству готовых блюд.

### Практические работы. Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Оценка качества готового блюда.

### Варианты объектов труда. Молочный суп, молочная каша.

## 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. Требования к качеству готовых блюд.

### 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. Оценка качества готового блюда.

### 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. Оценка качества готового блюда.

### Варианты объектов труда. Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Изделия из жидкого теста.

## Основные теоретические сведения. Мука, питательная ценность муки. Первичная обработка. Оценка доброкачественности муки. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

## Практические работы. Приготовление блинчиков.Оценка качества готового блюда.

Варианты объектов труда. Мука. Изделия из жидкого теста.

Сладкие блюда и напитки.

## Основные теоретические сведения. Пищевая ценность. Ассортимент. Технология приготовления киселей и компотов.

## Практические работы. Приготовление киселей и компотов .Оценка качества готового блюда.

Варианты объектов труда. Свежие и сушеные ягоды и фрукты, компот, кисель.

##

##  Сервировка стола (2 час).

### Основные теоретические сведения. Составление меню на ужин. Правила подачи блюд. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила приглашения и приема гостей. Выбор и вручение подарка.

### Практические работы. Выполнение эскизов художественного украшения стола к ужину. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Изготовление приглашений к празднику. Составление программы праздника.

### Варианты объектов труда. Эскизы и изделия художественного украшения стола.

## Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч.)

## Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

### Вышивка. Основные теоретические сведения. Виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Знакомство с видами вышивки. Счетная вышивка. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Технология выполнения основных счетных швов.

### Практические работы. Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание образцов швов. Выполнение эскизов композиции вышивки. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения вышивальных швов: набор, гладь, «роспись», гобеленовый шов, крест.

### Варианты объектов труда. Декоративные изделия.

## Лоскутное шитье. Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.

## 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 .Использование прокладочных материалов.

### Варианты объектов труда. Изделие из лоскутов ткани.

## 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 (16 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 (8 часов)

## Уход за одеждой и обувью-2ч.

### 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.

## Интерьер жилого помещения -6ч.

## Основные теоретические сведения*.* Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Зонирование. Роль и назначение освещения в интерьере. Виды освещения. Электроосветительные приборы.. Ремонт и отделка квартиры. Декоративное оформление помещения. Коллекционирование. Гигиена жилища.

## Практические работы. Изготовление макета или развертки комнаты. Изготовление макета оформления окна.

Варианты объектов труда. Интерьер, периодические издания по интерьеру, макеты, планы комнат, отделочные и текстильные материалы.

### Творческие, проектные работы (8 часов)

*Примерные темы.* Проектирование и изготовление швейного изделия. Вышивка. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

**7 класс**

## Кулинария (14ч.)

## 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 (8час).

## Блюда из мяса

### Основные теоретические сведения. Питательная ценность мясных продуктов. Виды мясных продуктов. Значение мясных продуктов в питании человека. Признаки доброкачественности мяса. Механическая и тепловая обработка мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных продуктов. Технология приготовления мясных блюд.

### Практические работы. Определение качества мясных продуктов. Приготовление борща. Оценка качества готовых блюд.

*Варианты объектов труда.* Мясо, мясные продукты. Кулинарные справочники, схемы, таблицы.

## Блюда из кисломолочных продуктов

### Основные теоретические сведения. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды кисломолочных продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление творога и сметаны.

### Практические работы. Определение качества кисломолочных продуктов. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. Оценка качества готовых блюд.

*Варианты объектов труда.* Кефир, сырники, запеканка из творога. Кулинарные справочники, схемы, таблицы.

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

### Основные теоретические сведения. Инструменты и приспособления, продукты для приготовления блюд из теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

### Практические работы. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору). Оценка качества готовых блюд.

### Варианты объектов труда. Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные. Кулинарные справочники, схемы, таблицы.

## Сладкие блюда и десерты

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. Значение фруктов и ягод в питании. Группы фруктов. Ягодные и орехоплодные культуры. Виды сладких блюд. Технология приготовления желе, муссов, суфле, крема.

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. Оценка качества готовых блюд.

Варианты объектов труда. Ягоды, фрукты, мороженое, суфле, желе. Кулинарные справочники, схемы, таблицы.

## 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 (4 час).

Соление и квашение.

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.

### Консервирование с помощью сахара.

### 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. Кулинарные справочники, схемы, таблицы.

## Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38ч.)

## Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

### 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. Салфетка. Игрушка.

## 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. Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.

### Практические работы: Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях. Определение состава ткани. Чтение международных символов по уходу за одеждой.

### 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. Приспособления для обметывания петель, пришивания пуговиц, подшивания, выполнения строчек. Классификация машинных швов. Технология выполнения соединительных и краевых швов.

### 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. Выполнение образцов соединительных и краевых швов.

### Варианты объектов труда. Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагооборазной строчкой различной ширины. Аппликация. Образцы машинных швов.

Конструирование и моделирование плечевого изделия

с цельнокроеным рукавом (8 час).

Основные теоретические сведения. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Силуэт и стиль в одежде. Получение готовых выкроек из журнала мод или мультимедийных программ.

 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 одежды. Журналы мод.

## Технология изготовления плечевого изделия (14 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 (6 ч.)

## Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями.

### 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

## Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы

### 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, швейная машина, утюг.

### Творческие, проектные работы (8 часов)

### Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление вязаного изделия.

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

**8 класс**

Кулинария (6ч.)

Основные теоретические сведения. Порядок составления меню и подача блюд к столу. Столовые приборы и посуда. Виды сервировки стола. Предметы сервировки стола. Столовая посуда и приборы. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Виды приемов гостей. Банкет с полным и частичным обслуживанием. Фуршет. Шведский стол. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Чайный, кофейный стол.Правила поведения на приемах.

Практические работы. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление элементов оформления праздничного стола.

Варианты объектов труда. Меню. Эскизы, схемы, таблицы, кулинарные справочники. Сервировка стола.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (14 ч.)

Рукоделие. Художественные ремесла (6 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.

## Элементы материаловедения (1 час)

### Основные теоретические сведения. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Зависимость выбора ткани от назначения одежды. Материалы, используемые при изготовлении одежды.

### Практические работы: Изучение свойств тканей. Определение раппорта в сложных переплетениях. Определение состава ткани. Обоснование подбора материалов.

### Варианты объектов труда. Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов. Фурнитура, подкладочные, прокладочные материалы. Фурнитура, отделочные материалы.

Конструирование и моделирование швейного изделия (2 часа)

Основные теоретические сведения. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования. Виды художественного оформления изделия. Профессии индустрии моды.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. 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. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою. Варианты объектов труда. Чертеж изделия. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

Технология изготовления швейного изделия (5 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. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. 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. Швейное изделие по выбору.

Технологии ведения дома (4 часа)

Ремонт и отделка помещений

Основные теоретические сведения. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. 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 их гармоничного соответствия стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам.

Варианты объектов труда. Каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

Санитарно-технические работы

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.

Электротехнические устройства

Основные теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснаб-жения, водопровода и канализации в жилых 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. Пути экономии электрической энергии. 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. Подбор бытовых приборов по их мощности. Варианты объектов труда. Бытовые электроприборы.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2 часа).

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. Потребительское тестирование товаров. 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.

Современное производство и профессиональное образование (2 часа)

*Сферы производства и разделение труда.* 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.

Варианты объектов труда. Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников, интернет-ресурсы, справочники.

*Пути получения профессионального образования*. 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 сферы производства и сервиса. 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, интернет-ресурсы.

Творческие, проектные работы (6 часов)

Примерные темы. Сервировка праздничного стола. Изготовление изделия декоративно-прикладного творчества. Изготовление сувенира. Проектирование интерьера квартиры. Эскиз оформления пришкольного участка с использованием декоративных растений.

**Требования к уровню подготовки выпускников**

**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.

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.

**Тематический план по технологии**

5-8 классы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Разделы и темы / классы, часы* | *5**кл.* | *6 кл.* | *7 кл.* | *8 кл.* | *Итого часов* |
| **КУЛИНАРИЯ** | **16** | **14** | **14** | **6** | **50** |
| Санитария и гигиена | 2 |  |  |  | 2 |
| Физиология питания | 2 | 2 | 2 |  | 6 |
| Технология приготовления пищи | 8 | 10 | 8 | 2 | 28 |
| Сервировка стола | 2 | 2 |  | 4 | 8 |
| Заготовка продуктов | 2 |  | 4 |  | 6 |
| **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ** | **38** | **36** | **38** | **14** | **126** |
| Рукоделие. Художественные ремесла | 10 | 10 | 10 | 6 | 36 |
| Элементы материаловедения | 2 | 2 | 2 | 1 | 7 |
| Элементы машиноведения | 4 | 4 | 4 |  | 12 |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | 8 | 6 | 8 | 2 | 24 |
| Технология изготовления швейных изделий | 14 | 14 | 14 | 5 | 47 |
| **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | **4** | **8** | **6** | **4** | **22** |
| Эстетика и экология жилища | 3 | 2 | 4 |  | 9 |
| Уход за одеждой и обувью | 1 | 2 |  |  | 3 |
| Ремонт и отделка помещений |  | 2 |  | 0,5 | 2,5 |
| Санитарно-технические работы |  |  |  | 0,5 | 0,5 |
| Электроосветительные приборы. Электроприводы. |  | 2 |  |  | 2 |
| Электротехнические устройства |  |  | 2 | 1 | 3 |
| Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов |  |  |  | 2 | 2 |
| **СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ** |  |  |  | **2** | **8** |
| Сферы производства и разделение труда |  |  |  | 1 | 4 |
| Пути получения профессионального образования. |  |  |  | 1 | 4 |
| **ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ** | **8** | **8** | **8** | **6** | **30** |
| Резерв учебного времени (инструктажи, дополнительные часы) | **4** | **4** | **4** | **3** | **15** |
| **Итого:** | **70** | **70** | **70** | **35** | **245** |