**Муниципальное бюджетное общеобразовательное**

**учреждение лицей г. Пучеж**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| «Рассмотрено»на заседании научно-методического совета МБОУ лицей г.Пучеж протокол№ 1от 26.08.2013\_ | «Согласовано»зам. директора по УВР МБОУ лицей г. Пучежоригинал подписанЛ.Н.Минеева | «Принято»на заседании педагогического совета МБОУ лицей г.Пучежпротокол № 1 от 29.08.2013\_ | «Утверждаю»директор МБОУ лицей г. Пучежоригинал подписанЕ.В.Шумаковаприказ №86-В\_от29.08.2013 |

**Рабочая программа по**

**технологии (девочки) в соответствии с ФГОС ООО**

(наименование учебного предмета \ курса)

**5-8 класс**

(уровень образования \ класс)

Программу составила: Белова Н. В.,

учитель технологии первой категории

г.Пучеж

 2013 г.

**Содержание.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название раздела** | **Страницы** |
| 1 | Пояснительная записка | 3-5 |
| 2 | Общая характеристика учебного предмета | 5-7 |
| 3 | Описание места учебного предмета в базисном учебном плане | 7-8 |
| 4 | Личностные, метапредметные, предметные результаты освоения учебного предмета | 8-10 |
| 5 | Содержание учебного предмета5 класс6 класс7 класс8 класс | 15-2415-1717-2020-2323-24 |
| 6 | Планируемые результаты | 25-26 |
| 7 | Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся.5 класс6 класс7 класс8 класс | 2727-282829 |
| 8 | Критерии оценивания устных и письменных ответов учащихся | 29-31 |
| 9 | Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса | 31-34 |

1. **Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного курса «Технология» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта. Рабочая программа учебного курса составлена на основе «Программы по технологии для учащихся 5-8 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);

Программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.

 Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в 5,6,7 классах по 68 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю, в 8 классах 34 часа, из расчёта 1 час в неделю.

 **Главная цель** образовательной области «Технология» — под­готовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики, поэтому, содержание программы направлено на освоение обучающимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.

Программа ориентирована на приобретение жизненно необходимых знаний, умений и навыков, На всех занятиях рассматриваются вопросы технологии обработки различных материалов, знакомство с их технологическими и потребительскими свойствами, приемы оформления интерьера, приемы художественного рукоделия.

Изучение технологии в основной школе 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 составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приёмов труда;
* Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, 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.

**Основные задачи обучения**

* Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
* Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
* Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учётом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
* Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовления продукции.
* Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
* Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

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

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

 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.

**Формы организации учебных занятий**

Формы проведения занятий включают в себя мини-лекции, практические творческие и тренировочные работы, фронтальный опрос, индивидуальную работу, самостоятельные работы.

 Основной тип занятий комбинированный урок. После изучения теоретического материала выполняются практические задания для его закрепления. Занятия строятся с учётом индивидуальных особенностей обучающихся, их темпа восприятия и уровня усвоения материала.

**Основные методы, используемые в различных сочетаниях:**

 1. Объяснительно – иллюстративный, сочетающий словесные методы (рассказ, объяснение, работа с литературными источниками, справочники, схемы, натуральные объекты, др.).

2. Частично – поисковый, основанный на использовании жизненного и познавательного опыта учащихся. Конкретным проявлением этого метода является беседа, которая в зависимости от дидактических целей урока может быть проверочной, эвристической, повторительно – обобщающей.

3.Исследовательский метод как один из ведущих способов организации поисковой деятельности обучающихся в учебной работе, привития им умений и навыков самостоятельной работы.

**Формы организации работы обучающихся:**

Индивидуальная, коллективная, фронтальная, парная, групповая.

Особенности организации учебного процесса

Организация учебно-воспитательного процесса должна соответствовать принципам развивающего обучения (нарастание самостоятельности, поисковой деятельности обучающихся. Выполнение заданий, ведущих от воспроизводящей деятельности к творческой), а также, личностно – ориентированному, диффренцированному подходам.

 В учебно-воспитательном процессе используются современные образовательные технологии (ИКТ, проблемное обучение, учебное исследование, проблемно-поисковые технологии).

**Формы учебных занятий:**

Мини – лекции, диалоги и беседы, практические творческие и тренировочные работы,

проектные работы, графические работы, экскурсии.

**Виды деятельности обучающихся:**

 Устные сообщения, обсуждения, работа с источниками, доклады, защита проектов,

рефлексия.

**Система контроля и оценки учебных достижений обучающихся**

**Формы контроля:**

- устный опрос по содержанию дисциплины и лекции учителя;

- самостоятельные работы по изученному материалу;

- практические (индивидуальные, групповые и коллективные) работы.

-проверочная работа

-творческий проект

-оценка качества готового изделия

-тестирование

-графическая работа

-олимпиада

**2. Общая характеристика учебного предмета** **«Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и соци­альной среды.

В данной программе изложено два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии веде­ния дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения не должен проводиться по половому при­знаку, а должен исходить из их интересов и склонностей, возмож­ностей образовательных учреждений, местных социально-эко­номических условий.

Содержание програм­мы предусматривает освоение материала по следующим сквоз­ным образовательным линиям:

* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование техни­ческой и технологической информации;
* основы черчения, графики и дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпри­нимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;
* технологическая культура производства;
* история, перспективы и социальные последствия разви­тия техники и технологии;
* распространённые технологии современного производ­ства.

В результате изучения технологии обучающиеся ознакомятся:

* с ролью технологий в развитии человечества, механиза­цией труда, технологической культурой производства;
* функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
* элементами домашней экономики, бюджетом семьи, пред­принимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
* экологическими требованиями к технологиям, социаль­ными последствиями применения технологий;
* производительностью труда, реализацией продукции;
* устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производст­ва (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
* предметами потребления, материальным изделием или не­материальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
* методами обеспечения безопасности труда, культурой тру­да, этикой общения на производстве;
* информационными технологиями в производстве и сфе­ре услуг, перспективными технологиями; овладеют:
* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;
* умением распознавать и оценивать свойства конструкцион­ных, текстильных и поделочных материалов;
* умением выбирать инструменты, приспособления и обору­дование для выполнения работ, находить необходимую ин­формацию в различных источниках, в том числе с использо­ванием компьютера;
* навыками чтения и составления конструкторской и техно­логической документации, измерения параметров техноло­гического процесса и продукта труда; выбора, проектирова­ния, конструирования, моделирования объекта труда и тех­нологии с использованием компьютера;
* навыками подготовки, организации и планирования тру­довой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места с соблюдением тре­бований безопасности труда и правил пользования инстру­ментами, приспособлениями, оборудованием;
* навыками выполнения технологических операций с исполь­зованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* умением разрабатывать учебный творческий проект, изго­товлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

■ умением соотносить личные потребности с требования­ми, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.
Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогиче­ской науки, учитель может подготовить дополнительный автор­ский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:

* распространённость изучаемых технологий и орудий тру­да в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
* возможность освоения содержания курса на основе вклю­чения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
* выбор объектов созидательной и преобразующей деятель­ности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
* возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления мето­дов и средств осуществления технологических процессов;
* возможность познавательного, интеллектуального, творче­ского, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

 Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические, графические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практиче­ских работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учеб­но-практическая деятельность. Приоритетными методами явля­ются упражнения, графические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческих проектов.

При организации творческой, проектной деятельности обу­чающихся необходимо акцентировать их внимание на потреби­тельском назначении и стоимости продукта труда — изделия, ко­торое они выбирают в качестве объекта проектирования и изго­товления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имею­щимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

 Обучение технологии предполагает широкое использова­ние межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстиль­ных материалов, изучаются основные сведения о химических элементах пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении техноло­гий художественно-прикладной обработки материалов, с курсом биологии, где дается знакомство с химической организацией клетки и процессами обмена веществ; черчения, где знакомят с видами графической документации и технологической картой; изобразительного искусства, где изучаются холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета.

**Для реализации рабочей программы используется учебно-методический комплект, включающий учебник:**

* Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений – М.: Вентана-Граф, 2012.
* Голондарева Н.Б. Технология. 5 класс (девочки). Поурочные планы. – Волгоград: Учитель – АСТ, 2003. – 112 с.

**3. Описание места учебного предмета в учебном плане.**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искус­ственной, созданной людьми среды техники и технологий, на­зываемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на эта­пе основного общего образования должен включать 238 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6, 7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в не­делю.

**4. Личностные, метапредметные, предметные результаты освоения учебного предмета.**

**Личностные результаты освоения учебного предмета:**

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

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

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

-овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

-самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций социализации и стратификации;

- составление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

- планирование образовательной и профессиональной карьеры;

-осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

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

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными результатами**  **освоения выпускниками основной школы курса по технологии заключается в формировании и развитии посредством технологического знания:**

-познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей учащихся;

-гуманистических и демократических ценностей ориентаций, готовности следовать этическим нормам поведения в повседневной жизни и производственной деятельности;

- готовность к осознанному выбору дальнейшей профессиональной траектории в соответствии с собственными интересами и возможностями.

Кроме того, к метапредметным результатам относятся универсальные способы деятельности, формируемые, в том числе и в школьном курсе технология и применяемые как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях:

- проявление инновационного подхода к решению учебных задач в процессе моделирования изделия или технического процесса;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

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

-выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

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

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

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

 **Предметными результатами освоения программы является:**

**В познавательной сфере:**

-осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

-владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- владение способами научной организации труда формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В трудовой сфере:**

-планирование технологического процесса и процесса труда;

- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;

-подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;

- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

-выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;

-контроль промежуточных и конечных результатов труда, использование контрольных и измерительных инструментов;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;

-расчёт себестоимости продукта труда;

-овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда

**В мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности и готовности к предметной и предпринимательской деятельности;

- выбор профиля технологической подготовки в старших классах;

- выражение к готовности к труду в сфере услуг;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

-формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных  учебных задач;

-формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**В эстетической сфере:**

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

-разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное состояние рабочей одежды.

**В коммуникативной сфере:**

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов коллектива;

- выбор знаковых систем и средств, для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продуктов труда или услуги;

- разработка вариантов рекламных образов, слогов и лейблов;

- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

-развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

**В физиолого-психологической сфере:**

- развитие моторики и координации достижений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**5. Содержание учебного предмета с примерным распределением часов.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Название раздела** | **Содержание раздела** | **Количество часов** **(5-8 класс)**  |
| **1** | **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. 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. | **44 часа** |
| **2** | **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. Современные материалы.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.Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов. | **130 часов** |
| **3** | **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.Подбор бытовых приборов по их мощности. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. 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. | **10 часов** |
| **4** | **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. 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 выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.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 рынка и потребностей местного населения в 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. | **24 часа** |
| **5** | **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. Построение чертежа и технического рисунка.Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ. | **11 часов** |
| **6** | **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. | 1. **часов**
 |

**Содержание учебного предмета с примерным распределением часов по темам.**

**5 класс**

**Введение -2 ч. Правила ТБ и внутреннего распорядка.** Правила техники безопасности, внутреннего распорядка, противопожарной безопасности.

Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.

- Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте;

- Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования

**Раздел 1. Кулинария - 16часов.**

**Физиология питания (2ч.)**

Основные теоретические сведения: Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Профилактика пищевых отравлений.

Практические работы: Работа с таблицами о составе и количестве витаминов в различных продуктах. Определение состава и количества продуктов, удовлетворяющих суточную потребность человека в витаминах.

**Технология приготовления пищи (12ч**.)

 **Бутерброды и горячие напитки.**

Основные теоретические сведения: Продукты, использующиеся для приготовления бутербродов. Виды бутербродов, способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Виды чая и его свойства. Способы заваривания кофе и чая.

Практические работы: Нарезка овощей для украшения бутербродов, нарезка продуктов, подбор ножей для нарезки и выполнения украшений. Приготовление чая и бутербродов.

Варианты объектов труда: Бутерброды и горячие напитки к завтраку. Творческое проектирование.

 **Блюда из яиц.**

Основные теоретические сведения: Строение куриного яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудования для приготовления блюд из яиц. Ценность перепелиных яиц в детском питании и их кулинарное использование.

Практические работы: Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Праздник пасхи и особенности крашения яиц.

Варианты объектов труда: Закуски из вареных яиц, яйца фаршированные. Инструкционные карты приготовления закусок из вареных яиц.

 **Блюда из сырых и вареных овощей**

Основные теоретические сведения: Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Определение качества овощей, влияние экологии на качество овощей, что такое нитраты и где они накапливаются в овощах. Первичная и тепловая обработка овощей. Влияние тепловой обработки на сохранность минеральных веществ и витаминов в овощах. Виды салатов. Принципы подбора гарниров к мясу и рыбе.

Практические работы: Современные приспособления для механической нарезки овощей, подбор ножей и досок для нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для украшения салатов. Приготовление блюд для сырых и вареных овощей. Традиционные национальные и региональные блюда.

Варианты объектов труда: Эскизы и фото художественного оформления салатов. Инструкционные карты приготовления салатов

**Сервировка стола. Этикет.(2ч.)**

Основные теоретические сведения: Общие понятия об этикете. Правила поведения за столом. Как ходить в гости и принимать гостей. Общие правила сервировки стола и последовательности подачи готовых блюд к столу. Творческое проектирование.

Практические работы: Посуда и приборы для сервировки и правила их расстановки на столе. Правила пользования столовыми приборами.

Варианты объектов труда: Салфетки, посуда и столовые приборы.

**Раздел 2.** **Создание изделий** **из текстильных и поделочных материалов-41 час**

1. **Элементы материаловедения - 6часов.**

Основные теоретические сведения: Общая классификация текстильных волокон. Волокна растительного происхождения. Свойства тканей из растительных волокон. Свойства тканей из волокон растительного происхождения. Процесс производства тканей, простые переплетения (полотняное, саржевое). Текстильное и швейное оборудование. Современные материалы. Профессии, связанные с обработкой ткани.

Практические работы: Изучение свойств нитей основы и утка, определение долевой нити. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение волокнистого состава ткани. Выполнение образца полотняного переплетения ткани.

Варианты объектов труда: Образцы тканей из растительных волокон, различных отделок. Образцы тканей полотняного переплетения.

1. **Технология выполнения ручных швов - 2 часа**

Терминология ручных работ, понятия: шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Прямые стежки. Строчки, выполненные прямыми стежками, размер стежка, изготовление образцов из ткани со строчками, выполненными стежками. Подбор игл, ниток. Способы закрепления рабочей нитки на ткани. Технология выполнения простейших ручных швов. (стебельчатого, тамбурного, вперед иголку.) Народные промыслы России.

1. **Элементы машиноведения-6часов.**

Основные теоретические сведения: История возникновения и развития швейного производства. Виды швейных машин. Общее устройство, техника безопасности. Организация рабочего места для швейных работ. Техника безопасности и гигиенические требования при работе. Заправка ниток в швейной машине.

Практические работы: Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе, безопасные приемы работы на швейной машине, намотка ниток на шпульку, заправка ниток в машине.

Варианты объектов труда: Швейная машина. Образцы машинных строчек.

1. **Конструирование моделирование одежды-8часов.**

Основные теоретические сведения: Мерки для построения чертежа фартука. Правила снятия мерок. Правила построение чертежа фартука в масштабе ¼ по алгоритму. Понятие конструирование моделирование изделий. Приёмы моделирования фартука.

Практические работы: Снятие мерок с фигуры и запись их в таблице, построение чертежей в формате 1/4 и выкроек в полный размер. Моделирование фартука, моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда: Чертеж и выкройки, варианты моделей и виды отделок.

1. **Технология изготовления швейных изделий-19 часов.**

Основные теоретические сведения: Правила и требования к раскрою. Подготовка деталей кроя к обработке. Технические условия на обработку боковых срезов и нижнего среза фартука. Правила обработки карманов и соединение их с нижней частью. Правила обработки пояса и соединения его с нижней частью. Окончательная отделка изделия. Творческое проектирование.

Практические работы: Организация рабочего места для ручных работ. Инструменты и приспособления для ручных работ. Выполнение ручных стежков и строчек. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка передника и окончательная отделка изделия.

Варианты объектов труда: Фартук, образцы швов, образцы раскладки выкройки на ткани.

**Раздел 3.** **Современное производство** **и профессиональное образование -2 часа**

Теоретические сведения. Сферы современного производства. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов, с обработкой тканей. Разделение труда на производстве. Приоритетные направления развития техники и технологий.

**Раздел 4.** **Черчение и графика**- **2 часа**

Теоретические сведения. Чертежные инструменты, материалы и принадлежности. Организация рабочего места. Правила оформления чертежей.

Графическая работа

Линии чертежа

**Раздел5.** Технологии ведения дома-2 часа.

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

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

Практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

**Раздел 6.**  Электротехнические работы -2 часа.

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

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

**6 класс**

**Введение-2 часа.** Правила техники безопасности, внутреннего распорядка, противопожарной безопасности. Оказание первой помощи при ожогах.

**Раздел 1. Кулинария -14часов.**

**Физиология питания(2ч.)**

Основные теоретические сведения: Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах, их роль в жизнедеятельности организма. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Хранение продуктов.

Практические работы: Работа с таблицами по составу и количеству минеральных веществ в различных продуктах, определение суточной нормы минеральных веществ человека в различных продуктах.

Варианты объектов труда: Таблицы и справочные материалы.

 **Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч.)**

Основные теоретические сведения: Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и кисломолочных продуктов, их питательная ценность. Условия и сроки хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы: Определение качества молока. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда: Инструкционные карты приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Запеканка. Сырники.

# Блюда из рыбы (4 ч.)

### 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: Разделывание соленой рыбы. Блюда из рыбы. 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.

# Сервировка стола. Этикет. (4ч.)

Теоретические сведения. Сладкие блюда и напитки. Виды сладостей: цукаты, конфе­ты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. Столовая посуда и приборы Правила сервировки стола, эстетическое оформление стола. Правила подачи готовых блюд к столу. Составление меню к завтраку.

Практические работы: Приготовление сладких блюд и напитков.

Составление меню на завтрак. Правила подачи блюд. Столовая посуда и приборы. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Творческий проект.

Варианты объектов труда: Столовая посуда и приборы. Меню на завтрак. Эскизы художественного оформления стола к завтраку.

**Раздел 2.** **Создание изделий** **из текстильных материалов-40часов**

1.Элементы материаловедения -2часа**.**

Основные теоретические сведения: Натуральные волокна животного происхождения. Свойства тканей из волокон животного происхождения. Процесс производства тканей. Виды простых переплетений сатиновое и атласное. Процесс отделки тканей. Виды отделки тканей. Определение лицевой стороны ткани. Ассортимент тканей из натуральных волокон.

### Практические работы: изучение свойств шерстяных и шёлковых тканей.

### Варианты объектов труда: Образцы тканей из натуральных волокон растительного и животного происхождения.

# 2.Элементы машиноведения -2часа.

Основные теоретические сведения: Неполадки в швейной машинке, вызываемые дефектами машинной иглы.

Практические работы: исправление неполадок в швейной машинке, вызываемые дефектами машинной иглы. Подготовка машины с ножным приводом к работе. Заправка верхней и нижней ниток машины. Уход за швейной машиной.

Варианты объектов труда: Швейная машина с ножным приводом.

# 3.Технология выполнения машинных швов –2 часа.

Измерение фигуры человека. Расчет конструкции прямой юбки. Конические юбки. Клиньевые юбки. Моделирование юбки. Разработка модели юбки.

Практическая работа: снятие мерок для построения чертежа юбки,

выполнение расчетов для построения чертежа прямой юбки, построение чертежа конической и клиньевой юбки, разработка модели юбки.

# 4.Конструирование моделирование швейных изделий - 8 часов.

## Основные теоретические сведения: Мерки для построения чертежа юбки.

# Порядок снятия мерок с фигуры. Построение чертежа конической юбки в масштабе ¼. по алгоритму. Приёмы моделирования. Отделка изделий.

# Практические работы: Обмер фигуры для построения чертежа. Построение чертежа юбки в масштабе по алгоритму. Разработка выкроек на себя, моделирование основ по разработанным моделям на себя. Варианты объектов труда: Человек, выкройки.

### **5.Технология изготовления швейных изделий-25часов.**

### 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. Творческое проектирование.

### Варианты объектов труда: Юбка коническая, клиньевая или прямая.

### **Раздел 3.** Современное производство и профессиональное образование- 2часа

Основные теоретические сведения. Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Пути получения профессионального образования. Необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Влияние техники и технологий на виды и содержание труда.

**Раздел 4.** **Черчение и графика** - **2 часа**

Основные теоретические сведения

Проецирование. Прямоугольное проецирование. Расположение видов на чертеже. Местные виды.

 Графическая работа

Моделирование по чертежу.

**Раздел 5. Технологии ведения дома -6 часов**

**Технологии ведения дома- 4 часа**

Теоретические сведения

Основные элементы систем энергосбережения, теплоснабжения, водопровода и канализации в домах. Правила их эксплуатации .Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ .Понятие о композиции в интерьере. Творческий проект

**Личная гигиена-2 часа**

## Уход за одеждой и обувью

### Основные теоретические сведения:

Уход за одеждой и обувью. Современные средства для ухода за одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Виды пятен и средства по их выведению. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Гигиена жилища. Личная гигиена и косметические средства. Профессия косметолога.

### 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. Творческий проект.

### Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

**Раздел 6. Электротехнические работы- 2 часа**

Основные теоретические сведения:

Виды источников и потребителей электрической энергии.

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

**7Класс**

.**Раздел 1. Кулинария -14 часов.**

**Физиология питания**

Основные теоретические сведения: Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Пути и источники проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Пищевые отравления и первая помощь при них. Болезни, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Рациональное размещение оборудования на кухне. Экология окружающей среды. Правила санитарии. Правила техники безопасности. Рациональное размещение оборудования кухни

Практические работы: Маркировка продуктов питания определение сроков изготовления и сроков годности по этикеткам.

Варианты объектов труда: Консервы из мяса, рыбы и овощей. Кисломолочные продукты.

**Сервировка стола. Этикет.**

Основные теоретические сведения: Столовая посуда и приборы, правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Составление меню к обеду.

Практические работы: Разработка меню обеда. Разработка эскизов оформления праздничного обеда. Правила приглашения гостей. Разработка пригласитель­ных билетов с помощью ПК. Творческий проект.

Варианты объектов труда: Столовая посуда и приборы. Салфетки, эскизы оформления стола.

# Изделия из пресного 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. Национальные блюда.

Практические работы. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пи­рогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста. Творческий проект.

Варианты объектов труда. Праздничный пи­рог, торт, пряник, пирожные.

**Блюда из мяса.**

Основные теоретические сведения: Мясо, его виды, определение доброкачественности мяса. Первичная и тепловая переработка мяса и блюда из него. Профессии связанные с обработкой пищевых продуктов. Влияние технологий обработки продуктов на здоровье человека. Производство пищевых продуктов.

Практические работы: Оборудование и приспособления для разделки мяса. Разработка технологических карт по приготовлению блюд из мяса. Приготовление закусок из мяса.

Варианты объектов труда: мясо. Блюда из него.

**Раздел 2.** **Создание изделий** **из текстильных и поделочных материалов – 39 часов.**

1. **Элементы материаловедения- 2 часа**

Основные теоретические сведения: Общая классификация текстильных волокон. Волокна химического происхождения. Производство вискозного волокна. Ассортимент тканей из натуральных и химических волокон. Отделка тканей. Ткани из натуральных и химических волокон, определение волокнистого состава, характера отделки. Влияние материалов на здоровье человека.

Практические работы: - Определение тканей по волокнистому составу и характеру их отделка лабораторная работа

Варианты объектов труда: Образцы тканей различного волокнистого состава.

1. **Элементы машиноведения - 2 часа**

Основные теоретические сведения:

## - Знакомство с электроприводом швейной машины. Простейшие неполадки и их устранение. Заправка швейной машины, безопасные приёмы работы.

## Практические работы: Порядок заправки швейной машины. Отработка приёмов

## определения неполадок в работе швейной машины. Качество машинной строчки ее определение и устранение дефектов.

## Варианты объектов труда: Швейная машина. Образцы машинных строчек различного качества.

## Технология выполнения машинных швов -4 часа

## Основные теоретические сведения: выполнение соединительного шва, шва «в замок», краевые, окантовочные швы

## Практические работы: выполнение шва «в замок», выполнение окантовочного шва

## Варианты объектов труда: ткань, швейная машина

## Конструирование и моделирование швейных изделий – 8 часов

## Основные теоретические сведения: Мерки для построения чертежа ночной сорочки.

## Порядок снятия мерок с фигуры. Построение чертежа н./ сорочки в масштабе ¼. по алгоритму. Приёмы моделирования ночной сорочки. Отделка изделий.

## Практические работы: Обмер фигуры для построения чертежа. Построение чертежа ночной сорочки в масштабе по алгоритму. Моделирование ночной сорочки по предложенным образцам. Разработка выкроек ночных сорочек на себя, моделирование основ по разработанным моделям на себя.

## Варианты объектов труда: Человек, выкройки ночных сорочек.

## Технология изготовления швейных изделий - 23 часа

## Основные теоретические сведения: Раскладка выкройки на ткани, раскрой ночной сорочки. Подготовка деталей кроя к обработке. Смётывание к примерке. Правила проведения 1-ой примерки. Технология обработка боковых и плечевых швов, срезов рукавов швом в подгибку, среза горловины подкройной обтачкой, среза горловины окантовочным швом. Способы обработки низа ночной сорочки.

## Технология проведения окончательной отделки ночной сорочки. Традиционные виды рукоделия. Творческое проектирование.

## Практические работы: Раскрой сорочки. Подготовка деталей кроя к обработке, проведение примерки и обработка изделия после примерки. Боковые швы, края низа и рукавов. Обработка горловины. Утюжка готового изделия.

## Варианты объектов труда: Ночная сорочка. Технологические карты обработки узлов и деталей изделия

**Раздел 3.** **Технологии ведения дома- 6 часов**

## 1.Мой облик-2 часа

 Основные теоретические сведения: Силуэт в одежде. Соответствие силуэта фигуре. Роль аксессуаров в одежде. Мода, стиль. Определение индивидуального стиля одежды. Знакомство с профессией модельера

## Уход за одеждой – 2 часа

## Основные теоретические сведения: Уход за одеждой и обувью. Современные средства для ухода за одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Виды пятен и средства по их выведению. Чистка и стирка швейных изделий.

## Практические работы: Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными заплатами, вышивкой. Штопка с применением швейной машины.

## Варианты объектов труда: Изделия, подлежащие ремонту.

## Гигиена девушки-2 часа

 Основные теоретические сведения: Общие сведения из истории костюма, прически, косметики. Единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера. Повседневная, праздничная косметика. Гигиена зрения, правильный уход за кожей вокруг глаз, индивидуальный уход за кожей лица, уход за волосами. Творческое проектирование.

**Раздел 4. Современное производство и профессиональное образование- 2 часа**

Основные теоретические сведения: Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических устройств.

Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

**Раздел 5. Черчение и графика-4часа**

Основные теоретические сведения

 Аксонометрические проекции. Технический рисунок. Порядок построения изображений на чертежах. Нанесение размеров с учетом формы предмета. Порядок чтения чертежей деталей.

 Графическая работа

Выполнение чертежа предмета в трех видах с преобразованием его формы (путем удаления части предмета)

**Раздел 6. Электротехнические работы- 2 часа**

Основные теоретические сведения

Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии. Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами. Влияние электротехники на окружающую среду, человека. Сборка электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

**8 класс**

**Вводное занятие. Правила ТБ и внутреннего распорядка – 1 час.** Правила техники безопасности, внутреннего распорядка, противопожарной безопасности.

**Раздел 1. Технологии ведения дома- 10 часов**

 **Семейная экономика – 6 час.**

Основные теоретические понятия

Семейная экономика, потребности, ресурсы, семейный бюджет. Прибыль, предпринимательская деятельность, патент, лицензия, фирма**.** Потребности рациональные, ложные, духовные, материальные, физиологические, социальные; потребности в безопасности и самореализации; уровень благосостояния. Сертификат соответствия, гигиенический сертификат, сертификация продукции. Маркировка, этикетка, вкладыш, штрихкод. Бюджет семьи, доход, расход, обязательные платежи, подоходный налог, кредит, баланс. Рациональное питание, режим питания, культура питания, калорийность пищи, питательная ценность продуктов. Бухгалтерия, сбережения, недвижимость, ценные бумаги, постоянные, переменные и непредвиденные расходы. Приусадебный участок, себестоимость продукции.

**Раздел 2.**  **Создание изделий** **из текстильных и поделочных материалов –**

**11 часов.**

**Художественная обработка материалов – 11 час.**

Основные теоретические понятия

Природа творчества, художественное творчество, самореализация и самовыражение, архаичные технологии. Пяльцы круглые, прямоугольные; мулине; калька. Владимирское шитье, верхошов, полоска. Белая гладь, шнурочек, горошинки, лапочки, дырочки. Атласная и штриховая гладь. Швы «узелки» и «рококо». Двухсторонняя и художественная гладь. Натюрморт; листья ленточные, зубчатые, фигурные, резные, круглые; набросок. Вышивание пейзажа. Дизайн, художественно-изобразительная форма, вышивальная машина, машинный дизайн.

**Раздел 1. Технологии ведения дома**

**Дом, в котором мы живем – 4 час.**

Основные теоретические понятия

Строительные материалы, интерьер помещений, макетирование, опытный образец. Оконный блок, коробка окна, створка; дверной блок, шлямбур, брусок обвязки двери. Утеплитель, поролон, дерматин, штапик, уплотняющий валик. Стойкость инструмента; режущие, давящие и измерительные инструменты.

**Раздел 3. Электротехнические работы – 4 часа.**

Основные теоретические понятия

Электрическая энергия, технический прогресс, электротехника, электробезопасность. Электрическое сопротивление, напряжение, мощность, проводимость, максимальная мощность. Тариф, стрелочные и цифровые измерительные приборы. Тепловые и люминесцентные источники света, лампы накаливания и другие лампы. Герметизированные, открытые и закрытые нагревательные элементы; конфорка; терморегулятор; биметаллическая пластина. Возобновляемые виды топлива, термоядерное горючее, топливные элементы, электромобиль. Электроэнергетика будущего.

**Раздел 4. Учебная проектная деятельность – 2 часа.**

Основные теоретические понятия

Проектирование, составляющие проектирования, аргументированность проекта. Положение об учебном проекте по технологии. Объект проектирования, пояснительная записка, критерии оценки проекта. Оценка проектной деятельности, оформления и защиты (презентации) творческого проекта.

**Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование – 2 часа**

Основные теоретические понятия

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования.

Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии.

**Раздел 6. Черчение и графика – 3 часа.**

Основные теоретические понятия

Эскизы. Определение необходимого количества изображений. Общие сведения о сборочных чертежах изделий. Основные особенности строительных чертежей.

Графическая работа

Выполнение чертежа предмета.

1. **Планируемые результаты.**

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 труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать:

- методы защиты материалов от воздействия окружающей среды; виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов; традиционные виды ремесел, народных промыслов;

уметь:

- обосновывать функциональные качества изготовляемого изделия; выполнять разметку деталей на основе технологической документации; проводить технологические операции, связанные с обработкой деталей; осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия; выполнять декоративно-прикладную отделку изделия.

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

- изготовления или ремонта изделий; защиты изделий от воздействия окружающей среды, выполнения декоративно-прикладной обработки материалов и повышения потребительских качеств изделий.

В результате изучения раздела "Создание изделий из текстильных материалов" ученик должен:

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 художественное оформление швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять виды 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.

В результате изучения раздела "Кулинария" ученик должен:

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 тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; 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; 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.

В результате изучения раздела "Электротехнические работы" ученик должен:

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;

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

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

В результате изучения раздела "Технологии ведения дома" ученик должен:

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.

уметь:

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; 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-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела "Черчение и графика" ученик должен:

знать/понимать:

- технологические понятия: графическая документация, 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.

В результате изучения раздела "Современное производство и профессиональное образование" ученик должен:

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, 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. **Тематический план.**

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Название раздела** | **Количество часов** |
| 1 | Введение | **2часа** |
| 2 |  **Раздел 1. Кулинария**  | **16 часов** |
| 3 | **Раздел** **2.** **Создание изделий** **из текстильных и поделочных материалов** | **41 час** |
| 4 | Элементы материаловедения | 6 часов |
| 5 | Технология выполнения ручных швов  | 2 часа |
| 6 | Элементы машиноведения | 6 часов |
| 7 | Конструирование и художественное моделирование женской одежды. | 8 часов |
| 8 | Технология изготовления швейных изделий | 19 часов |
| 9 | **Раздел 3.** **Современное производство** **и профессиональное образование** | **2 часа** |
| 10 | **Раздел** **4**. **Черчение и графика** | **2 часа** |
| 11 | **Раздел** **5**. **Технологии ведения дома**  | 2 часа |
| 12 | **Раздел** **6**. **Электротехнические работы** | **2 часа** |
|  | **Итоговое тестирование** | **1 час** |
|  | Итого:  | **68 часов** |

**6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Название раздела** | **Количество часов** |
| 1 | Введение | **2часа** |
| 2 | **Раздел 1. Кулинария**  | **14 часов** |
| 3 | **Раздел** **2.** **Создание изделий** **из текстильных и поделочных материалов** | **39 часов** |
| 4 | Элементы материаловедения | 2 часа |
| 5 | Технология выполнения ручных швов  | 2 часа |
| 6 | Элементы машиноведения | 2 часа |
| 7 | Конструирование и художественное моделирование женской одежды. | 8 часов |
| 8 | Технология изготовления швейных изделий | 25 часов |
|  | **Итоговое тестирование** | **1 час** |
| 9 | **Раздел** **3.** **Современное производство** **и профессиональное образование** | **2 часа** |
| 10 | **Раздел 4.** **Черчение и графика** | **2 часа** |
| 11 | **Раздел** 5**.** **Технологии ведения дома**  | 6 часов |
| 12 | Технологии ведения дома | 4 часа |
| 13 |  Личная гигиена | 2 часа |
| 14 | **Раздел** **6.** **Электротехнические работы** | **2 часа** |
|  | Итого:  | **68 часов** |

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Название раздела** | **Количество часов** |
| 1 | **Раздел** **1.** **Кулинария**  | **14 часов** |
| 2 | **Раздел** **2.** **Создание изделий** **из текстильных и поделочных материалов** | **39 часов** |
| 3 | Элементы материаловедения | 2 часа |
| 4 | Элементы машиноведения | 2 часа |
| 5 | Технология выполнения машинных швов  | 4 часа |
| 6 | Конструирование и моделирование швейных изделий. | 8 часов |
| 7 | Технология изготовления швейных изделий | 23 часа |
| 8 | **Раздел** 3**.** **Технологии ведения дома** | **6 часов** |
| 9 | Мой облик | 2 часа |
| 10 | Уход за одеждой | 2 часа |
| 11 | Гигиена девушки | 2 часа |
| 12 | **Раздел** 4**.** **Современное производство и профессиональное образование** | **2 часа** |
| 13 | **Раздел** 5**.** **Черчение и графика** | **4 часа** |
| 14 | **Раздел** 6**.** **Электротехнические работы** | **2 часа** |
|  | **Итоговое тестирование** | **1 час** |
|  | Итого:  | **68 часов** |

**8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Название раздела** | **Количество часов** |
| 1 | **Вводное занятие. Правила ТБ и внутреннего распорядка**  | **1 час** |
|  | **Раздел** **1.** **Технологии ведения дома** | **10 часов** |
| 2 | Семейная экономика  | 6 часов |
|  | **Раздел** **2.** **Создание изделий** **из текстильных и поделочных материалов** | **11 часов** |
| 3 | Художественная обработка материалов  | 11 часов |
| 4 | **Раздел** **1.** **Технологии ведения дома** |  |
|  | Дом, в котором мы живем | 4 часа |
| 5 | **Раздел** **3.** **Электротехнические работы**  | **4 часа** |
| 6 | **Раздел** **4.** **Учебная проектная деятельность**  | **2 часа** |
| 7 | **Раздел** **5.** **Современное производство и профессиональное образование** | **2 часа** |
| 8 | **Раздел** **6.** **Черчение и графика** | **3 часа** |
| 9 | **Итоговое тестирование** | **1 час** |
|  | Итого:  | **34 часа** |

1. **Критерии оценки знаний и умений обучающихся по технологии**

***Примерные нормы оценок знаний и  умений  учащихся по устному опросу***

**Оценка «5»**ставится, если учащийся:

полностью освоил учебный материал;

умеет изложить его своими словами;

самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «4»**ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его

изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «3»**ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;

допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**Оценка «2»**ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;

не может изложить его своими словами;

не может подтвердить ответ конкретными примерами;

не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**Оценка «1»** ставится, если учащийся:

полностью не усвоил учебный материал;

не может изложить знания своими словами;

не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

 ***Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ***

**Отметка «5»**ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

**Отметка «4»** ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

**Отметка «3»** ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Отметка «2»** ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Отметка «1»** ставится, если учащийся:

не может спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

отказывается выполнять задание.

***Проверка и оценка практической работы учащихся***

**«5» -**работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

**«4»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

**«3»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

**«2»** – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

 ***Оценивание теста  учащихся производится по следующей системе:***

**«5»** - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

**«4»** - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

**«3»**- соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

 ***Критерии оценки проекта:***

1.      Оригинальность темы и идеи проекта.

2.     Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).

3.      Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).

4.     Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).

5.     Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

6.     Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).

7.     Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

1. **Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Вид средства обучения** | **Наименование средства обучения / учебного пособия** |
| 1 | Книгопечатная продукция | УМК:В.Д.Симоненко. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ (Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева. Л.В. Литикова и др. ); под ред. В.Д. Симоненко. –М. : Вентана Граф, 2011.В.Д.Симоненко. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ (Ю.В. Крупская, /О.А. Кожина, Н.В. Синицина и др.); под ред. В.Д. Симоненко. –М. : Вентана Граф, 2012.В.Д.Симоненко. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ (Н.В. Синицина. О.В. Табурчак, О.А. Кожина и др.); под ред. В.Д. Симоненко. –М. : Вентана Граф, 2012.В.Д.Симоненко. Технология. 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ (Б.А. Гончаров, Е.В. Елисеева, А.А. Электов и др.); под ред. В.Д. Симоненко. –М. : Вентана Граф, 2012. |
| 2 | Печатные пособия | **Стенды и плакаты по т/б****Таблицы:**– Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Приготовление бутербродов – Приготовление блюд из яиц – Напитки (чай, какао, кофе) – Правильная посадка – Машинная игла и моталка – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка) – Машинные швы – Обработка фартука – Приводные устройства – Ручные стежки и строчки – Разработка моделей фартуков – Заправка ниток в швейную машину**Карточки контроля знаний** – «Физиология питания» – «Бутерброды и горячие напитки» – «Блюда из яиц» – «Блюда из овощей» – «Сервировка стола. Правила этикета» – «Заготовка продуктов впрок методом закладки, сушки, замораживания» – «Работа над вышивкой» – «Основные характеристики ткани» – «Бытовая швейная машина» – «Терминология ручных и машинных работ»– «Соединительные машинные швы»– «Краевые машинные швы»– «Терминология влажно-тепловых работ»– «Благоустройство кухни»– «Производство ткани из волокон растительного происхождения»– «Мерки, необходимые для построения чертежа фартука»– «Процесс конструирования и моделирования»– «Подготовка выкройки к раскрою»– «Словарная работа (шов, строчка…)»– «Уход за одеждой, обувью»– «Конструкция фартука»– «Изготовление фартука»**Инструкционные (технологические) карты**– Как правильно снять мерки– Швы в вашу коллекцию (вышивальные)– Яйца «Сюрприз»– Омлет с помидорами, сосисками и зеленым горошком– Приготовление овощных салатов (карточки)– Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей- Технология замораживания овощей– Технология сушки яблок- Технологическая последовательность при работе над вышивкой– Построение фартука с нагрудником– Подготовка выкройки к раскрою– Обработка нижнего и боковых срезов фартука– Обработка бретелей фартука– Обработка нагрудника– Обработка пояса– Обработка верхнего среза фартука притачным поясом**Памятки**- Приготовление салатов из овощей - Правила поведения за столом **Демонстрационные карточки**- Овощи, фрукты- Оформление и подача первых блюд- Интерьер кухни**Перфокарты** – Выполнение ручных работ – Выполнение машинных работ – Влажно-тепловая обработка – Свойства тканей (словарная работа) |
| 3 | Компьютерные и коммуникативные средства | **Компьютерные слайдовые презентации:*** Бутерброды;
* Овощи; Овощи и блюда из них;
* Сервировка стола к завтраку;
* Физиология питания;
* Бытовые приборы на кухне;
* Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна.
* Растительные волокна;
* Лен; Хлопок;
* Машиноведение;
* История создания швейной машины;
* Виды машинных швов;
* Виды одежды и ее назначение;
* Снятие мерок и их запись;
* Построение чертежа фартука в масштабе;
* Построение чертежа фартука в натуральную величину;
* Конструирование фартука;
* Моделирование фартука;

**Интернет-рессурсы:**1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor-np>
3. <http://www.eor.it.ru>
4. <http://www.openclass.ru/user>
5. <http://www/it-n.ru>
6. <http://eidos.ru>
7. <http://www.botic.ru>
8. <http://www.cnso.ru/tehn>
9. <http://files.school-collection.edu.ru>

<http://trud.rkc-74.ru><http://tehnologia.59442><http://www.domovodstvo.fatal.ru><http://tehnologiya.narod.ru><http://new.teacher.fio.ru> |
| 6 | Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование | Набор ручных инструментов и приспособленийВиды швов, вышивок, орнаментовКомплект оборудования и приспособлений для ВТО |
| 7 | Натуральные объекты | Коллекции текстильных волоконКоллекции текстильных материаловАптечка первой мед. помощиНабор круп**Макеты, шаблоны:**Шаблоны посуды для сервировки стола Шаблон фартука для моделирования Макет шва |
| 8 | Оборудование кабинета (мастерской) | Парты ученическиеСтулья ученическиеСтол учительскийСтол демонстрационныйМашины швейныеГладильная доска, утюгЭлектрические плиты,Посуда Маникен учебныйСтенды с выставкой ученических работСекционные шкафыАудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц |