

Муниципальное общеобразовательное учреждение –
основная общеобразовательная школа с. Усатово

«Рассмотрено» Руководитель МО  В.А. Мельня Протокол № <u>1</u> от <u>29.08</u> 2019 г.	«Согласовано» Заместитель директора по УВР МОУ – ООШ с.Усатово  В.А. Мельня от <u>29.08</u> 2019 г.	«Утверждаю» Директор МОУ-ООШ с. Усатово  С.К. Сармулдинов С.К. Приказ № <u>114</u> От <u>30.08</u> 2019г.
---	--	--

Рабочая программа предмета
по технологии
основного общего образования
5-8 класса

Срок реализации : 4 года

Хадирова А.А

2019г

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» ориентирована на учащихся 5-8 классов, разработана на основе :

1. Основной образовательной программы МОУ ООШ с.Усатово.
2. Программы по технологии для 5-8(9) классов / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, М.:Вентана-Граф, 2013
3. Учебника «Технология. 5 класс. Н.В.Синица, П.С. Самородский, В.Д.Симоненко и др. – М.:Вентана – Граф, 2015
4. Учебника «Технология. 6 класс. Н.В.Синица, П.С. Самородский, В.Д.Симоненко и др. – 4-е изд., с изм. М.:Вентана –Граф, 2016
5. Учебника «Технология. 7 класс. Н.В.Синица, П.С. Самородский, В.Д.Симоненко и др. М.:Вентана – Граф, 2017
6. Учебника «Технология. 8 класс. Н.В.Матяш, А.А. Электов, В.Д.Симоненко и др. М.:Вентана –Граф, 2018

Изучение учебного предмета осуществляется на основании нормативно-правовых документов:

1. Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. №1897 с изменениями от 29 декабря 2014 г. №1644
3. Приказа Минобрнауки России от 30 августа 2013 года № 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»
4. СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189, зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011, регистрационный номер 19993)
5. Федерального перечня учебников, рекомендованного Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных организациях на 2018/19 учебный год. Введен приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 26.01.2017 г. N 15 (с изменениями от 05.06.2017 № 629) "Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего".

Программа выполнена по универсальной линии и предназначена для совместного обучения мальчиков и девочек. Срок реализации данной программы - 4 года.

Согласно примерному учебному плану на изучение технологии в 5-7 классах отводится по 68 часов в год (2 часа в неделю). В 8 классе на изучение технологии отводится 34 часов (1 час в неделю).

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Ученик научится:

находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;

читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Ученик получит возможность научиться:

грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик научится:

изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Ученик научится:

планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать

ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации;

представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Ученик получит возможность научиться:

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

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Ученик научится:

-планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Ученик получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;

- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; - ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; - оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

Содержание учебного предмета

5 класс

Тема 1. Вводный урок. Творческая проектная деятельность – 2 ч

Раздел « Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома -1ч

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема практической работы

Планировка кухни.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы -1ч

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

Лабораторно-практическая работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» -16ч

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов-8ч

Теоретические сведения. Рабочее место учащегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

Практические и лабораторно-практические работы.

Оборудование рабочего места

Составление схемы технологического процесса изготовления детали. Разметка плоского изделия.

Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов -2ч

Теоретические сведения. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Создание тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы.

Лабораторно – практические работы. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из проволоки.

Тема 3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов 2ч

Теоретические сведения. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и осанка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Лабораторно-практические работы. Изучение устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок.

Тема 4. Технологии художественной обработки материалов-2ч

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

Практические работы. Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

Раздел « Создание изделий из текстильных материалов» -24ч

Тема 1. Свойства текстильных материалов -2ч

Теоретические сведения. Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

Лабораторно-практическая работа. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий -4ч

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Практическая работа:

Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 3. Швейная машина

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Темы лабораторно – практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий. -10ч

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

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). *Темы лабораторно-практических работ:* Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Тема 5. Художественные ремёсла -6ч

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

Лабораторно-практические работы и практические работы. Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

Раздел « Кулинария» -10ч

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне -1ч

Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

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

Темы лабораторно-практических работ:

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета.

Тема 2. Здоровое питание -1ч

Теоретические сведения. Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

Темы лабораторно-практических работ:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки -2 ч

Теоретические сведения. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов -2ч

Теоретические сведения. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность

продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление фруктового салата.

Тема 5. Блюда из яиц -2ч

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

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку – 2ч

Теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 16ч

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность -16ч

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

6 класс

Тема 1. Вводный урок. Творческая и проектная деятельность – 2ч

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 4ч

Тема 1. Интерьер жилого дома – 2ч

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Тема 2 «Комнатные растения в интерьере» - 2ч

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия фитодизайнер.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» -16ч

Раздел «Кулинария» -10 ч

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря -2ч

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Тема «Блюда из мяса»-2ч

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Тема «Блюда из птицы»-2ч

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

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

Тема «Заправочные супы»-2ч

значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»-2ч

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» -6ч

Тема 1. Освещение жилого помещения

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

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

Темы лабораторно-практических работ: Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление схемы размещения коллекции фото.

Тема 3. Гигиена жилища

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

Темы лабораторно-практических работ: Генеральная уборка кабинета технологии.

Раздел «Электротехника» - 2ч

Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Темы лабораторно-практических работ: Декоративная рамка для фотографий.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» -22ч

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга)

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины и проволоки с учетом их свойств. Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы.

Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

Темы лабораторно-практических работ: Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов -14ч

Теоретические сведения. Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Темы лабораторно-практических работ: Создание декоративно-прикладного изделия из металла. Поисковый этап проекта. Разработка технической и технологической документации. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия. Подсчет затрат. Контроль качества изделия. Разработка технической и технологической документации.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»-12ч

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

Темы лабораторно-практических работ: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Технология изготовления ручных и машинных швов

Теоретические сведения. Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

Тема 3. Художественные ремесла

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Темы лабораторно-практических работ: Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» --8ч

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак», «Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ», «Умный дом», «Кухонная доска», «Модель», «Летняя сумка с вышивкой», «Приготовление сладкого стола».

Раздел «Кулинария» -16ч

Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление блюд из творога.

Тема 2. Мучные изделия

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: оладьи.

Тема 3. Сладкие блюда

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

Темы лабораторно-практических работ: Запеченные яблоки.

Тема 4. Сервировка сладкого стола

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

Итоговое повторение – 2ч

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 4 ч

Тема 1. Экология жилища – 2ч

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме – 2ч

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника» - 12ч

Тема 1. Бытовые электроприборы – 6ч

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздушонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.

Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.

Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии – 4ч

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики – 2ч

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение схем квартирной электропроводки.

Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Семейная экономика» - 6ч

Тема 1. Бюджет семьи – 6ч

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи.

Анализ потребностей членов семьи.

Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.
Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.
Анализ качества и потребительских свойств товаров.
Выбор способа совершения покупки.
Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.
Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» - 4ч

Тема 1. Сферы производства и разделение труда -2ч

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.
Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера – 2ч

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 8ч

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность – 8ч

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

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта.

Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы.

Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов:

«Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы урока	Дата план	факт	Кол- во часов
-------	----------------------------------	--------------	------	---------------------

I	Технологии творческой и опытнической деятельности			4
1	Введение			1
2	Исследовательская и созидательная деятельность			1
3-4	Этапы выполнения проекта			2
II	Раздел «Технологии домашнего хозяйства»			2
5-6	Интерьер жилого дома			2
III	Раздел «Электротехника»			2
7-8	Бытовые электроприборы на кухне			2
IV	Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»			20
	Тема: «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»			12
9-10	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины			2
11-12	Планирование создания изделия			2
13-14	Графическое изображение изделия			2
15-16	Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий			2
17-18	Операции и приемы сверления отверстий в древесине			2
19-20	Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем			2
	Тема: «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»			8

21-22	Отделка изделий. Выпиливание лобзиком.			2
23-24	Отделка изделий. Выжигание.			2
25-26	Отделка изделий. Зачистка поверхностей и лакирование.			2
27-28	Защита творческого проекта			2
V	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»			26
	Тема 1. Свойства текстильных материалов			4
29-30	Технология изготовления ткани			2
31-32	Текстильные материалы и их свойства			2
	Тема 2. «Конструирование швейных изделий»			4
33-34	Конструирование швейных изделий			2
35-36	Изготовление выкройки выбранного изделия			2
	Тема 3. «Швейная машина»			8
37-38	Швейная машина			2
39-40	Швейная машина			2
41-42	Неполадки в швейной машине			2
43-44	Машинные швы			2
	Тема 4. Технология изготовления швейных изделий			10
45-46	Раскрой швейного изделия			2
47-48	Ручные швейные работы			2
49-50	Последовательность изготовления изделия			2
51-52	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО.			2
53-54	Защита творческого проекта			2

VI	Раздел «Кулинария»			14
55-56	Санитария и гигиена (2ч)			2
57-58	Здоровое питание (2ч)			2
59-60	Бутерброды и горячие напитки (2ч)			2
61-62	Блюда из овощей и фруктов (2ч)			2
63-64	Блюда из яиц			2
65-66	Сервировка стола к завтраку.			2
67-68	Защита творческого проекта			2
	ИТОГО			68

6 КЛАСС

№ п/п	Наименование раздела, темы.	дата план	факт	Кол-во часов
I	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»			2
1	Введение (1ч)			1
2	Исследовательская и созидательная деятельность (1ч)			1
II	Раздел «Технологии домашнего хозяйства»			8
	Тема 1. «Интерьер жилого дома»			4
3-4	Планировка жилого дома (2ч)			2

5-6	Интерьер жилого дома (2 ч)			2
	Тема 2. «Комнатные растения в интерьере»			4
7-8	Комнатные растения в интерьере квартиры (2ч)			2
9-10	Технология выращивания комнатных растений (2ч)			2
III	Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»			22
11-12	Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделия			2
13-14	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделия			2
15-16	Конструирование и моделирование изделий из древесины			2
17-18	Конструирование изделий из древесины			2
19-20	Конструирование изделий из древесины			2
	Тема 2. «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»			10
21-22	Отделка изделий. Выпиливание лобзиком.			2
23-24	Отделка изделия. Соединение изделий из древесины			2
25-26	Отделка изделия. Выжигание. Резьба по дереву			2
27-28	Зачистка поверхностей и лакирование.			2
29-30	Защита творческого проекта			2
IV	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»			22
	Тема 1. Свойства текстильных материалов (2ч)			
31-32	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства (2ч)			2
	Тема 2. «Швейная машина»			6
33-34	Уход за швейной машиной			2
35-36	Дефекты машинной строчки			2
37-38	Виды машинных операций			2

	Тема 3. Конструирование швейных изделий (2ч)			
39-40	Конструирование швейных изделий (2ч)			2
	Тема 4. Технология изготовления швейных изделий			6
41-42	Ручные работы			2
43-44	Технология пошива подушки			2
45-46	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО			2
	Тема 5. «Художественные ремёсла»			6
47-48	Основы технологии вязания крючком			2
49-50	Вязание по кругу			2
51-52	Защита творческого проекта			2
V	Раздел «Кулинария»			16
53-54	Блюда из круп и макаронных изделий			2
55-56	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря			2
57-60	Блюда из мяса и птицы			2
61-62	Технология приготовления первых блюд (супов)			2
63-64	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду			2
65-66	Защита творческого проекта			2
67-68	Защита творческого проекта			2
	ИТОГО			68

7 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы.			Кол-во часов
1-2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок			2
I Раздел «Технологии домашнего хозяйства»				6

3-4	Освещение жилого помещения. Пр/работа № 1 «Выполнение электронной презентации»			2
5-6	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр/работа №2 «Изготовление схемы размещения коллекции фото».			2
7-8	Гигиена жилища. Пр/работа №3 «Генеральная уборка кабинета технологии».			2
II Раздел «Электротехника»				2
9-10	Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении. Пр/работа №4 «Декоративная рамка для фотографий».			2
III	Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»			22
	Тема 1. «Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга)			8
11-12	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Л.-пр/работа №1 «Определение плотности древесины по объёму и массе образца».			2
13-14	Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Л.-пр/работа №2 «Заточка лезвия ножа и настройка рубанка».			2
15-16	Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Пр/работа №5 «Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины».			2
17-18	Соединения деталей в изделиях из древесины. Пр/работа №6 «Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель».			2
	Тема 2 Технологии художественно-прикладной обработки материалов			14
19-20	Создание декоративно-прикладных изделий из металла. Л.-пр/работа №3 «Создание декоративно-прикладного изделия из металла».			2
21-22	Творческий проект: создание декоративно-прикладных изделий из металла и древесины. Л.-пр/работа №4 «Поисковый этап проекта».			2
23-24	Технологический этап творческого проекта. Л.-пр/работа №5 «Разработка технической и технологической документации».			2
25-26	Технологический этап творческого проекта. Пр/работа №7 «Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия».			2

27-28	Технологический этап творческого проекта. Пр/работа №8 «Изготовление изделия».			2
29-30	Аналитический этап творческого проекта. Л.-пр/работа №6 «Подсчет затрат. Контроль качества изделия».			2
31-32	Защита проекта.			2
	IV Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»			12
	Тема 1. «Свойства текстильных материалов»			2
33-34	Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. Л.-пр/работа №7 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».			2
	Тема 2. «Технология изготовления ручных и машинных швов»			6
35-36	Технология ручных работ. Пр/работа №9 «Изготовление образцов ручных швов».			2
37-38	Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Изготовление образцов машинных швов».			2
39-40	Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Изготовление образцов машинных швов».			2
	Тема 3 «Художественные ремесла»			4
41-42	Отделка швейных изделий вышивкой. Пр/работа №12 «Выполнение образцов швов».			2
43-44	Вышивание лентами. Пр/работа №13 «Выполнение образца вышивки лентами».			2
	V Раздел «Технологии творческой и опытной деятельности»			8
45-46	Поисковый этап творческого проекта. «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак». Л.-пр/работа №8 «Выбор и обосновании темы проекта».			2
47-48	Технологический этап творческого проекта «Рюкзак». Пр/работа №14 «Разработка технологической документации. Изготовление изделия».			2
49-50	Заключительный этап творческого проекта. Пр/работа №15 «Контроль качества. Реклама».			2
51-52	Защита творческого проекта.			2
VI	Раздел «Кулинария»			16
	Тема 1 «Блюда из молока и молочных продуктов»			2
53-54	Блюда из молока и молочных продуктов. Пр/работа №16 «Приготовление блюд из творога».			2
	Тема 2 «Мучные изделия»			6

55-56	Мучные изделия. Пр/работа №17 «Приготовление изделий из пресного теста: блинчики».			2
57-58	Мучные изделия. Пр/работа №18 «Приготовление бисквита».			2
59-60	Мучные изделия. Пр/работа №19 «Оладьи».			2
	Тема 3 «Сладкие блюда»			2
61-62	Сладкие блюда. Пр/работа №20 «Запеченные яблоки».			2
	Тема 4 «Сервировка сладкого стола»			6
63-64	Сервировка сладкого стола. Пр/работа №20 «Сервировка сладкого стола».			2
65-66	Приготовление сладкого стола.			2
67-68	Защита творческого проекта.			2
	итого			68

8 класс

	Раздел «Семейная экономика»	дата		Кол- во
		план	факт	

1	Бюджет семьи			1
2	<i>Лабораторно-практическая работа №1 Бюджет семьи</i>			1
3	Технология совершения покупок.			1
4	<i>Лабораторно-практическая работа №2 Сертификат соответствия и штриховой код.</i>			1
5	Технология ведения бизнеса.			1
6	<i>Практическая работа №1 Бизнес-идея</i>			1
	Раздел Технологии домашнего хозяйства			4
7	Инженерные коммуникации в доме			1
8	Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт. <i>Практическая работа №2 Проведение диагностики и ремонт смывного бачка</i>			1
9	Современные тенденции развития бытовой техники. <i>Лабораторно-практическая работа №3 Поиск вариантов усовершенствования бытовых приборов</i>			1
10	Современные ручные электроинструменты. <i>Практическая работа №3 Изучение аккумуляторного шуруповерта</i>			1
	Раздел Электротехника			12
11	Электрический ток и его использование			1
12	Принципиальные и монтажные электрические схемы			1
13	Потребители и источники электроэнергии			1
14	Электроизмерительные приборы. <i>Практическая работа №4 Изучение домашнего электросчетчика в работе</i>			1
15	Правила безопасности при электротехнических работах на уроках технологии. <i>Практическая работа №5 Сборка электрической цепи с элементами управления и защиты.</i> <i>Практическая работа №6 Сборка разветвленной электрической цепи.</i>			1
16	Электрические провода. <i>Практическая работа №7 Срацивание одно- и многожильных проводов.</i>			1

17	Монтаж электрической цепи. <i>Практическая работа №8 Оконцевание проводов. Практическая работа №9 Выполнение зарядки электроарматуры.</i>			1
18	Электромагниты и их применение. <i>Лабораторно-практическая работа №4 Сборка электромагнита из деталей конструктора.</i>			1
19	Электроосветительные приборы. <i>Практическая работа №10 Проведение энергетического аудита школы.</i>			1
20	Бытовые электронагревательные приборы. Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами. <i>Практическая работа №11 Изготовление биметаллической пластины. Практическая работа №12 Сборка и испытание термореле - модели пожарной сигнализации.</i>			1
21	Двигатели постоянного тока. Электроэнергетика будущего. <i>Практическая работа №13 Изучение устройства двигателя постоянного тока. Практическая работа №14 Развитие альтернативной энергетики в нашем регионе.</i>			1
22	Электромагнитные волны и передача информации. Цифровые приборы. <i>Практическая работа №15 Изготовление и проверка работы самодельной наружной антенны для радиоприемника.</i>			1
	Раздел Профессиональное самоопределение			4
23	Сферы производства и разделение труда			1
24	Технология профессионального выбора. Профессиограмма и психограмма профессии. Лабораторно-практическая работа №5 Выбор профессии.			1
25	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Лабораторно-практическая работа №6 Определение уровня самооценки			1
26	Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности Лабораторно-практическая работа №7 Анализ мотивов своего профессионального выбора			1
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»			8

27	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования			1
28	Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.			1
29	Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.			1
30	Выполнение проекта			
31	Выполнение проекта			
32-33	Оформление пояснительной записки и проведение презентации.			2
34	Анализ результатов работы			1
	итого			34