**Аннотация по изобразительному технологии в 5 классе**

Рабочая программа по технологии для обучающихся 5 класса составлена в соответствии с примерной рабочей программой авторов Н.В.Синица, В.Д.Самородский.– М.: Вентана-Граф, 2015г. к предметной линии учебников «Технология» для 5-8 классов под ред. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2015г., УМК «Алгоритм успеха».

На изучение предмета «Технология» в 5 классе в учебном плане МАОУ «Прииртышская СОШ» отводится 2 часа в неделю, 68 часов в год.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса «Технология»:**

 ***В познавательной сфере:***

* осознание роли техники и технологий в прогрессивном развитии общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* 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 общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

 ***В трудовой сфере:***

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
* подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* анализ, разработка и (или) реализация прикладных проектов, предполагающих:
* изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
* модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
* анализ, разработка и (или) реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
* анализ, разработка и (или) реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
* планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
* разработка плана продвижения продукта;
* планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
* приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни;
* формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
* составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
* заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
* соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчёт себестоимости продукта труда.

 ***В мотивационной сфере:***

* оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
* согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

 ***В эстетической сфере:***

* дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
* применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры;
* моделирование художественного оформления объекта труда;
* способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенности своей фигуры;
* эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
* сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
* создание художественного образа и воплощение его в продукте;
* развитие пространственного художественного воображения;
* развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
* понимание роли света в образовании формы и цвета;
* решение художественного образа средствами фактуры материалов;
* использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
* сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
* применение методов художественного проектирования одежды;
* художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
* соблюдение правил этикета.

 ***В коммуникативной сфере:***

* умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
* формирование рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
* способность к коллективному решению творческих задач;
* способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
* способность прийти на помощь товарищу;
* способность бесконфликтного общения в коллективе.

 ***В* *физиолого-психологической сфере:***

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прилагаемого к инструменту, с учётом технологических требований;
* развитие глазомера;
* развитие осязания, вкуса, обоняния.

 Программа предусматривает формирование у обучающихся обще учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Содержание предмета, курса «Технология»**

**ВВЕДЕНИЕ (1 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

***Практические работы****.* Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

***Варианты объектов труда.***Учебник «Технология» для 5-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

**ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (2ч)**

**Тема: Интерьер жилого дома**

***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). Варианты плакировки 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.

***Лабораторно-практическая работа:*** Разработка плана размещения оборудования на кухне.

 **ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (4ч)**

**Тема: Бытовые электроприборы**

***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. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

**КУЛИНАРИЯ (14 ч)**

**Тема: Санитария и гигиена на кухне**

***Теоретические сведения*.** Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Профессия повар.

**Тема: Здоровое питание**

***Теоретические сведения.*** Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

**Тема: Бутерброды и горячие напитки**

***Теоретические сведения*.** Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

**Тема: Блюда из овощей и фруктов**

***Теоретические сведения.*** Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

Правила измельчения овощей, наиболее распространенные виды нарезки овощей. Инструменты и приспособлении дли нарезки.

Технология приготовления салата пз сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовлении салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов

**Тема: Блюда из яиц**

***Теоретические сведения.*** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

**Тема: Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

***Теоретические сведения.*** Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

**ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ КОНСТРУКЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ (8ч)**

**Тема: Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

***Теоретические сведения.*** Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты.

***Лабораторно-практические и практические работы.***Выполнение подготовительных работ для выпиливания лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Зачистка изделия.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30Ч)**

**Тема: Свойства текстильных материалов**

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

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

***Лабораторно-практические и практические работы.***Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойствтканей из хлопка и льна.

**Тема: Конструирование швейных изделий**

***Теоретические сведения.*** Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

***Лабораторно-практические и практические работы:***Изготовление выкроек для образцов ручных и машинныхработ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема: Швейная машина**

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

***Лабораторно-практические и практические работы.***Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленнойнитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема: Технология изготовления швейных изделий**

***Теоретические сведения.*** Организация рабочего места для раскройных работ. 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; 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 обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

***Лабораторно-практические и практические работы.*** Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану,

**Тема: Художественные ремесла**

***Теоретические сведения*.** Лоскутное шитье (пэчворк), история возникновения. Отделка швейных изделий техникой лоскутного шитья. Материалы и оборудование для лоскутного шитья. Подготовка ткани к работе. Технология выполнения изделий в технике пэчворк. Использование компьютера в создании эскиза лоскутного одеяла.

***Лабораторно-практические и практические работы:*** Создание схемы лоскутного одеяла, коврика. Выполнение образцов лоскутного шитья.

**ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (9ч)**

**Тема: Исследовательская и созидательная деятельность**

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. 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 «Технологии обработки конструкционных материалов»

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Разработка электронной презентации.

Презентация и зашита творческого проекта.

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

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы, темы | Количество часов | Практические работы | Основные виды деятельности |
| Примерная программа | Рабочая программа |
| **1** | Введение. | 0 | 1 |  | Соблюдение правил внутреннего распорядка и безопасной работы в кабинете технологии. Рациональная организация рабочего места. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины. |
| **2** | Технологии домашнего хозяйства. | 1 | 2 | 1 | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить необходимую информацию в различных источниках. Овладение навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда. |
| **3** | Электротехника. | 1 | 4 | 1 | Изучать потребность в бытовых электроприборах в домашнем хозяйстве. Изучать принципы действия и правила эксплуатации бытовой электротехники. Соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования электрооборудованием. |
| **4** | Кулинария. | 10 | 14 | 3 | Рациональная организация рабочего места. Составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта (теория). Выбирать пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ.  |
| **5** | Технологии обработки конструкционных материалов | 20 | 8 | 2 | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка. Изучать принципы действия и правила эксплуатации электроприбора по выжиганию. Рациональная организация рабочего места. Соблюдать безопасные приёмы труда. |
| **6** | Создание изделий из текстильных материалов. | 20 | 30 | 13 | Исследовать свойства тканей.Изучать характеристики различных видов волокон и материалов. Выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ. Конструировать, моделировать, изготавливать изделия. Выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов. Соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием. |
|  | Технологии творческой и опытнической деятельности. | 16 | 9 |  | Проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получению продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проекты по разделам. Оформлять творческий проект. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект. |
|  | **1 четверть** | **16** | **16** | **3** |  |
|  | **2 четверть** | **16** | **16** | **5** |  |
|  | **3 четверть** | **20** | **20** | **8** |  |
|  | **4 четверть** | **16** | **16** | **4** |  |
|  | ИТОГО  | **68** | **68** | **20** |  |

**Аннотация по технологии в 6 классе**

Рабочая программа по технологии для обучающихся 6 класса составлена в соответствии с примерной рабочей программой авторов Н.В.Синица, В.Д.Самородский.– М.: Вентана-Граф, 2015г. к предметной линии учебников «Технология» для 5-8 классов под ред. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2015г., УМК «Алгоритм успеха».

На изучение предмета «Технология» в 6 классе в учебном плане МАОУ «Прииртышская СОШ» отводится 2 часа в неделю, 68 часов в год.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса «Технология»:**

 ***В познавательной сфере:***

* осознание роли техники и технологий в прогрессивном развитии общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* 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 общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

 ***В трудовой сфере:***

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
* подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* анализ, разработка и (или) реализация прикладных проектов, предполагающих:
* изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
* модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
* анализ, разработка и (или) реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
* анализ, разработка и (или) реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
* планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
* разработка плана продвижения продукта;
* планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
* приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни;
* формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
* составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
* заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
* соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчёт себестоимости продукта труда.

 ***В мотивационной сфере:***

* оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
* согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

 ***В эстетической сфере:***

* дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
* применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры;
* моделирование художественного оформления объекта труда;
* способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенности своей фигуры;
* эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
* сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
* создание художественного образа и воплощение его в продукте;
* развитие пространственного художественного воображения;
* развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
* понимание роли света в образовании формы и цвета;
* решение художественного образа средствами фактуры материалов;
* использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
* сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
* применение методов художественного проектирования одежды;
* художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
* соблюдение правил этикета.

 ***В коммуникативной сфере:***

* умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
* формирование рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
* способность к коллективному решению творческих задач;
* способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
* способность прийти на помощь товарищу;
* способность бесконфликтного общения в коллективе.

 ***В* *физиолого-психологической сфере:***

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прилагаемого к инструменту, с учётом технологических требований;
* развитие глазомера;
* развитие осязания, вкуса, обоняния.

 Программа предусматривает формирование у обучающихся обще учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Содержание предмета, курса «Технология»**

**ВВЕДЕНИЕ (1 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

**ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (9ч)**

***Тема: Интерьер жилого дома (4ч)***

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

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

***Тема: Комнатные растения в интерьере(5ч)***

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

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

***Лабораторно-практические и практические работы.***Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

**КУЛИНАРИЯ (16 ч)**

***Тема: Блюда из круп и макаронных изделий(4ч)***

***Теоретические сведения.*** Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

***Тема Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4ч)***

***Теоретические сведения.*** Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

***Тема Блюда из мяса и птицы (4ч)***

***Теоретические сведения.*** Значение мясных блюд и питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. 1Iодготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые нрн механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требовании к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

***Тема Первые блюда (2ч)***

***Теоретические сведения*.** Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

***Тема Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола (2ч)***

***Теоретические сведения*.** Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (38ч)**

***Тема: Свойства текстильных материалов (2ч)***

***Теоретические сведения.*** Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

***Лабораторно-практические и практические работы.***Изучение свойств текстильных материалов из химическихволокон.

***Тема: Конструирование швейных изделий (4ч)***

***Теоретические сведения.*** Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

***Лабораторно-практические и практические работы.***Изготовление выкроек для образцов ручных и машинныхработ.

Снятие мерок для построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

***Тема: Моделирование одежды (2ч)***

***Теоретические сведения.*** Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Профессия художник по костюму.,

***Лабораторно-практические и практические работы*.** Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки изделия к раскрою.

***Тема: Швейная машина (8ч)***

***Теоретические сведения.*** Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

***Лабораторно-практические и практические работы*.** Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

***Тема: Технология изготовления швейных изделий (16ч)***

***Теоретические сведения.*** Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом —завязок. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

***Лабораторно-практические и практические работы*.** Технология пошива подушки для стула. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия.

Окончательная обработка изделия.

***Тема: Художественные ремёсла (6ч)***

***Теоретические сведения.***Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

***Лабораторно-практические и практические работы.***Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькимиспособами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

**ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (2ч)**

***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(2ч)***

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

***Практические работы.***

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария»

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта

***Варианты творческих проектов:*** «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка» , «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки» , Приготовление воскресного обеда» и др.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы, темы | Количество часов | Практические работы | Основные виды деятельности |
| Примерная программа | Рабочая программа |
| **1** | Введение. | 0 | 1 |  | Соблюдение правил внутреннего распорядка и безопасной работы в кабинете технологии. Рациональная организация рабочего места. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины. |
| **2** | Технологии домашнего хозяйства. | 2 | 9 | 3 | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить необходимую информацию в различных источниках. Овладение навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда. |
| **3** | Кулинария. | 10 | 16 | 4 | Рациональная организация рабочего места. Составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта. Выбирать пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ.  |
| **4** | Технология обработки конструкционных материалов. | 20 | 0 |  | - |
| **5** | Создание изделий из текстильных материалов. | 20 | 38 | 14 | Исследовать свойства тканей.Изучать характеристики различных видов тканей. Выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ. Конструировать, моделировать, изготавливать изделия. Выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов. Соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием. |
| **6** | Технологии творческой и опытнической деятельности. | 16 | 2 |  | Проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получению продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проекты по разделам. Оформлять творческий проект. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект. |
|  | **1 четверть** | **16** | **16** | **4** |  |
|  | **2 четверть** | **16** | **16** | **6** |  |
|  | **3 четверть** | **20** | **20** | **7** |  |
|  | **4 четверть** | **16** | **16** | **4** |  |
|  | ИТОГО  | **68** | **68** | **21** |  |

**Аннотация по технологии в 7 классе**

Рабочая программа по технологии для обучающихся 7 класса составлена в соответствии с примерной рабочей программой авторов Н.В.Синица, В.Д.Самородский.– М.: Вентана-Граф, 2015г. к предметной линии учебников «Технология» для 5-8 классов под ред. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2015г., УМК «Алгоритм успеха».

На изучение предмета «Технология» в 7 классе в учебном плане МАОУ «Прииртышская СОШ» отводится 2 часа в неделю, 68 часов в год.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса «Технология»:**

 ***В познавательной сфере:***

* осознание роли техники и технологий в прогрессивном развитии общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* 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 общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

 ***В трудовой сфере:***

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
* подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* анализ, разработка и (или) реализация прикладных проектов, предполагающих:
* изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
* модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
* анализ, разработка и (или) реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
* анализ, разработка и (или) реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
* планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
* разработка плана продвижения продукта;
* планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
* приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни;
* формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
* составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
* заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
* соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчёт себестоимости продукта труда.

 ***В мотивационной сфере:***

* оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
* согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

 ***В эстетической сфере:***

* дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
* применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры;
* моделирование художественного оформления объекта труда;
* способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенности своей фигуры;
* эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
* сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
* создание художественного образа и воплощение его в продукте;
* развитие пространственного художественного воображения;
* развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
* понимание роли света в образовании формы и цвета;
* решение художественного образа средствами фактуры материалов;
* использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
* сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
* применение методов художественного проектирования одежды;
* художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
* соблюдение правил этикета.

 ***В коммуникативной сфере:***

* умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
* формирование рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
* способность к коллективному решению творческих задач;
* способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
* способность прийти на помощь товарищу;
* способность бесконфликтного общения в коллективе.

 ***В* *физиолого-психологической сфере:***

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прилагаемого к инструменту, с учётом технологических требований;
* развитие глазомера;
* развитие осязания, вкуса, обоняния.

 Программа предусматривает формирование у обучающихся обще учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Содержание предмета, курса «Технология»**

**ВВЕДЕНИЕ (1 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

**ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (7ч)**

***Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (4ч)***

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, насольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

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

***Тема «Гигиена жилища»(3ч)***

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

 ***Лабораторно-практические и практические работы.***Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющихсредств для уборки помещения.

**ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (2ч)**

 ***Тема «Бытовые электроприборы»(2ч)***

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

 ***Лабораторно-практические и практические работы*.** Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

 **КУЛИНАРИЯ (12 ч)**

***Тема «Блюда из молока и молочных продуктов (4ч)***

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

 ***Тема «Мучные изделия» (4ч)***

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

 ***Тема «Сладкие блюда» (2ч)***

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

 ***Тема « Сервировка сладкого стола» (2ч)***

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

**ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ КОНСТРУКЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ (12ч)**

 ***Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»(4ч)***

***Теоретические сведения.***Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Приёмы и правила безопасной работы при выжигании по дереву. Правила безопасной работы с электровыжигателем.

 ***Лабораторно-практические и практические работы*.** Выжигание декоративных узоров на изделиях из древесины.

 ***Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»(8ч)***

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

***Лабораторно-практические и практические работы*.** Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной обработки древесины. Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств.

Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30ч)**

***Тема «Свойства текстильных материалов»(2ч)***

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

***Лабораторно-практические и практические работы***. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

***Тема «Конструирование швейных изделий»(2ч)***

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

***Лабораторно-практические и практические работы.***Изготовление выкроек для образцов ручных и машинныхработ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

***Тема «Моделирование одежды»(2ч)***

***Теоретические сведения****.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделироиание юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с СД-диска или из Интернета.

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

***Тема «Швейная машина»(2ч)***

 ***Теоретические сведения.***Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой.

 ***Лабораторно-практические и практические работы.***Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обмётывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

***Тема «Технология изготовление швейных изделий»(14)***

***Теоретические сведения.***Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

***Лабораторно-практические и практические работы.***Раскрой проектного изделия.Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

***Тема «Художественные ремёсла»(8ч)***

***Теоретические сведения.***Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

***Лабораторно-практические и практические работы*.** Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (2ч)**

***Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»(2ч)***

***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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы, темы | Количество часов | Практические работы | Основные виды деятельности |
| Примерная программа | Рабочая программа |
| **1** | Введение. | 0 | 1 |  | Соблюдение правил внутреннего распорядка и безопасной работы в кабинете технологии. Рациональная организация рабочего места. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины. |
| **2** | Технологии домашнего хозяйства. | 3 | 7 | 2 | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить необходимую информацию в различных источниках. Овладение навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда. |
|  | Электротехника. | 1 | 2 |  | Изучать потребность в бытовых электроприборах в домашнем хозяйстве. Изучать принципы действия и правила эксплуатации бытовой электротехники. Соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования электрооборудованием. Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи. |
| **3** | Кулинария. | 10 | 12 | 4 | Рациональная организация рабочего места. Составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта. Выбирать пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ.  |
| **4** | Технология обработки конструкционных материалов. | 22 | 12 | 3 | Знакомиться с устройством и принципом работы электроприбора по выжиганию по дереву. Отделка изделий: выжигание. Рациональная организация рабочего места. Соблюдать безопасные приёмы труда. |
| **5** | Создание изделий из текстильных материалов. | 22 | 30 | 12 | Исследовать свойства тканей.Изучать характеристики различных видов тканей. Выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ. Конструировать, моделировать, изготавливать изделия. Выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов. Соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием. |
| **6** | Технологии творческой и опытнической деятельности. | 10 | 4 |  | Проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получению продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проекты по разделам. Оформлять творческий проект. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект. |
|  | **1 четверть** | **16** | **16** | **3** |  |
|  | **2 четверть** | **16** | **16** | **5** |  |
|  | **3 четверть** | **20** | **20** | **9** |  |
|  | **4 четверть** | **16** | **16** | **4** |  |
|  | ИТОГО  | **68** | **68** | **21** |  |

**Аннотация по технологии в 8 классе**

Рабочая программа по технологии для обучающихся 8 класса составлена в соответствии с примерной рабочей программой авторов Н.В.Синица, В.Д.Самородский.– М.: Вентана-Граф, 2015г. к предметной линии учебников «Технология» для 5-8 классов (универсальная линия) под ред. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2015г., УМК «Алгоритм успеха».

На изучение предмета «Технология» в 8 классе в учебном плане МАОУ «Прииртышская СОШ» отводится 1 часа в неделю, 34 часов в год.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса «Технология»:**

 ***В познавательной сфере:***

* осознание роли техники и технологий в прогрессивном развитии общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* 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 общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

 ***В трудовой сфере:***

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
* подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* анализ, разработка и (или) реализация прикладных проектов, предполагающих:
* изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
* модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
* анализ, разработка и (или) реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
* анализ, разработка и (или) реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
* планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
* разработка плана продвижения продукта;
* планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
* приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни;
* формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
* составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
* заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
* соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчёт себестоимости продукта труда.

 ***В мотивационной сфере:***

* оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
* согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

 ***В эстетической сфере:***

* дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
* применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры;
* моделирование художественного оформления объекта труда;
* способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенности своей фигуры;
* эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
* сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
* создание художественного образа и воплощение его в продукте;
* развитие пространственного художественного воображения;
* развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
* понимание роли света в образовании формы и цвета;
* решение художественного образа средствами фактуры материалов;
* использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
* сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
* применение методов художественного проектирования одежды;
* художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
* соблюдение правил этикета.

 ***В коммуникативной сфере:***

* умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
* формирование рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
* способность к коллективному решению творческих задач;
* способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
* способность прийти на помощь товарищу;
* способность бесконфликтного общения в коллективе.

 ***В* *физиолого-психологической сфере:***

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прилагаемого к инструменту, с учётом технологических требований;
* развитие глазомера;
* развитие осязания, вкуса, обоняния.

 Программа предусматривает формирование у обучающихся обще учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Содержание предмета, курса «Технология»**

**ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (4ч)**

***Тема: 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: Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации (2ч)***

***Теоретические сведения*.** Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном 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.

**ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (12ч)**

***Тема: Бытовые электроприборы (6ч)***

***Теоретические сведения*.** Применение электрической энергии в промышленности, на транс-порте 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. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения.

***Лабораторно-практические и практические работы.***Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов,подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.Исследование соотношения потребляемой мощности и силысвета различных ламп. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

***Тема: Электромонтажные и сборочные технологии (4ч)***

***Теоретические сведения*.** Общее понятие об электрическом токе, 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.

***Тема: 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 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. Определениерасхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление сустройством и принципом работы бытового электрическогоутюга с элементами автоматики.

**СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА (6ч)**

***Тема 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.

**СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (4ч)**

***Тема: Сферы производства и разделение груда (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 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 профессии. 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 уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры и профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

***Лабораторно-практические и практические работы.***Ознакомление по Единому тарифно-квалификационномусправочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с про-фессиограммами 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.

**ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (8ч)**

***Тема: Исследовательская и созидательная деятельность***

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

***Практические работы.***Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучениеинформации по проблеме, формирование базы данных.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы, темы | Количество часов | Практические работы | Основные виды деятельности |
| Примерная программа | Рабочая программа |
| **1** | Технологии домашнего хозяйства. | 4 | 4 | 2 | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц. |
| **2** | Электротехника. | 12 | 12 | 5 | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины –автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения. Читать простые электрические схемы. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования. Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. |
| **3** | Семейная экономика | 6 | 6 | 4 | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность. |
| **4** | Современное производство и профессиональное самоопределение. | 4 | 4 | 3 | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия. Анализировать структуру предприятия и профессиональное распределение труда. Профессиональное самоопределение. Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение. |
| **5** | Технологии творческой и опытнической деятельности. | 8 | 8 |  | Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты его работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. |
|  | **1 четверть** | **8** | **8** | **5** |  |
|  | **2 четверть** | **8** | **8** | **3** |  |
|  | **3 четверть** | **10** | **10** | **4** |  |
|  | **4 четверть** | **8** | **8** | **2** |  |
|  | ИТОГО  | **34** | **34** | **14** |  |