

**Рабочая программа
учебного курса «Технология»
5-8 класс**

(Приложение к основной образовательной программе
основного общего образования)

Программа рассчитана:

5 класс - 68 часа

6 класс- 68 часа

7 класс- 68 часа

8 класс- 34 часа

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов МБОУ СОШ № 8 создана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (далее ФГОС ООО) (ФГОС: **основное общее образование// ФГОС.М.; Просвещение, 2011**), Примерной программы по учебным предметам и учебной программы по технологии для 5-8 классов (под редакцией В.М. Казаккевич),

Рабочая программа разработана с учетом Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 1 декабря 2016 г. № 642, Национальной технологической инициативы, (постановление Правительства Российской Федерации от 18 апреля 2016 г. № 317 «О реализации Национальной технологической инициативы») и Программы «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2017 г. № 1632-р и соответствует образовательной программе Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста».

Программа детализирует и раскрывает содержание ФГОС ООО, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения литературы, которые определены стандартом.

Согласно ФГОС ООО изучение предмета «ТЕХНОЛОГИЯ» направлено на достижение следующих целей:

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;

Профориентационная работа по предмету «ТЕХНОЛОГИЯ» проводится на всех параллелях 5-8 класса и раскрывается в аспекте изучения:

в 5 классе – «Кулинария» (повар, кондитер, кулинар)

в 6 классе – «Технология окрашивания и лакирования» (маляр)

в 7 классе - «Социологические исследования» (маркетолог)

в 8 классе - «Рынок и рыночная экономика» (бухгалтер, экономист)

Формы организации учебного процесса чрезвычайно разнообразны и предполагают парную, индивидуальную, групповую работу, осуществляемую на уроках изучения нового материала, обобщения и систематизации знаний, уроках-диспутах, семинарах, уроках-концертах.

Не менее 10% учебного материала обучающемуся с ОВЗ предлагается давать в дистанционной форме, которая позволяет реализовывать учебный процесс индивидуально (посредством электронных курсов). Взаимодействие участников образовательного процесса организуется как синхронно, т. е. в режиме online, так и асинхронно, когда участники в различное время получают доступ, оставляют свои вопросы, работы и ожидают обратной связи.

Организация дистанционного обучения строится по традиционной модели: обучающийся общается с педагогом, выполняет его задания, задает вопросы и отвечает на вопросы учителя.

Планируемые результаты изучения предмета «Технология»

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

- По завершении учебного года обучающийся:
- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

- По завершении учебного года обучающийся:
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;

- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
- Изучение технологии обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов

8 класс

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- охранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.
- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ТЕХНОЛОГИЯ

5 КЛАСС

ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (2 ч)

Цели и задачи учебного предмета «Технология». Понятие техносферы. Общие принципы преобразующей деятельности, культура труда. Правила внутреннего распорядка и безопасной работы в учебных мастерских школы. Обзорная экскурсия по учебным мастерским школы. Знакомство с выставкой работ учащихся прошлых лет. Требования к организации рабочего места. Рекомендации по работе с учебником и рабочей тетрадью. Познакомить с этапами выполнения творческих проектов.

Раздел 1.

КУЛИНАРИЯ (10 ч)

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

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 качества и предупреждения пищевых отравлений. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями

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

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Практические работы

1. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.
2. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
3. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.
4. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

5. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
6. Выполнение эскиза интерьера кухни.
7. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.
8. Складывание тканевых и бумажных

Раздел 2.

ОСНОВЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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

Практические работы

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

Раздел 3.

РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Раздел 4.

ОСНОВЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Раздел 5.

ВЛАЖНО-ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА (2 ч)

Основные правила влажно-тепловой обработки. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению ВТО. Виды операций и терминология ВТО.

Практические работы

1. Подготовить сообщение о современном оборудовании для ВТО.

Раздел 6.

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ (8ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Раздел 7.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ФАРТУКА (16 ч)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки фартука на ткани и раскрой.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 8.

КЕЙС «ОБЪЕКТ ИЗ БУДУЩЕГО» (10 ч)

Знакомство с методикой генерирования идей с помощью карты ассоциаций. Применение методики на практике. Генерирование оригинальной идеи проекта.

Формирование команд. Построение карты ассоциаций на основе социального и технологического прогнозов будущего. Формирование идей на базе многоуровневых ассоциаций. Проверка идей с помощью сценариев развития и «линз» (экономической, технологической, социально-политической и экологической). Презентация идеи продукта группой.

Изучение основ скетчинга: инструментарий, постановка руки, понятие перспективы, построение простых геометрических тел. Фиксация идеи проекта в технике скетчинга. Презентация идеи продукта группой.

Создание макета из бумаги, картона и ненужных предметов. Упаковка объекта, имитация готового к продаже товара. Презентация проектов по группам.

Изучение основ скетчинга: понятие света и тени; техника передачи объёма. Создание подробного эскиза проектной разработки в технике скетчинга.

Практические работы

1. Мозговой штурм.
2. Построение карты ассоциаций
3. Построение простых геометрических тел
4. Создание презентаций
5. Создание подробного эскиза в технике скетчинга.

Раздел 9.

ПРОМЫШЛЕННЫЙ ДИЗАЙН КЕЙС «ПЕНАЛ» (10 ч)

Понятие функционального назначения промышленных изделий. Связь функции и формы в промышленном дизайне. Анализ формообразования (на примере школьного пенала). Развитие критического мышления, выявление неудобств в пользовании промышленными изделиями. Генерирование идей по улучшению промышленного

изделия. Изучение основ макетирования из бумаги и картона. Представление идеи проекта в эскизах и макетах.

Формирование команд. Анализ формообразования промышленного изделия на примере школьного пенала. Сравнение разных типов пеналов (для сравнения используются пеналы обучающихся), выявление связи функции и формы.

Выполнение натуральных зарисовок пенала в технике скетчинга.

Выявление неудобств в пользовании пеналом. Генерирование идей по улучшению объекта. Фиксация идей в эскизах и плоских макетах.

Создание действующего прототипа пенала из бумаги и картона, имеющего принципиальные отличия от существующего аналога.

Испытание прототипа. Внесение изменений в макет. Презентация проекта перед аудиторией.

Практические работы

1. Мозговой штурм.
2. Выполнение зарисовок пенала в технике скетчинга.
3. Создание модели.
4. Создание презентаций
5. Защита проектов.

Тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Разделы и темы курса	кол. час.	
		раз-л	тема
	Введение	2	
1	Введение в предмет. Техносфера.		1
2	Технология и этапы проектной деятельности.		1
	Кулинария	10	
3	Основы рационального питания		1
4	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда.		1
5,6	Интерьер кухни, столовой.		2
7,8	Приготовление бутербродов и горячих напитков.		2
9,10	Приготовление блюд из яиц.		2
11,12	Овощи в питании человека.		2
	Основы материаловедения	4	
13,14	Натуральные волокна растительного происхождения.		2
15,16	Общее понятие о пряже и процессе прядения.		2
	Ручные работы	2	
17,18	Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления.		2
	Основы машиноведения	4	
19, 20	Подготовка и работа на швейной машине с электроприводом.		2
21, 22	Виды машинных швов		2
	Влажно-тепловая обработка	2	
23,24	Основные правила влажно-тепловой обработки (ВТО)		2
	Конструирование и моделирование	8	
25, 26	Снятие мерок для построения чертежа выкройки		2
27,28	Построение чертежа фартука в М 1/4		2
29, 30	Построение чертежа фартука в натуральную величину.		2
31,32	Моделирование фартука. Расчёт количества ткани на изделия		2
	Технология изготовления фартука	16	
33, 34	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука		2
35, 36	Подготовка деталей кроя к обработке.		2
37, 38	Обработка бретелей и деталей пояса фартука		2
39, 40	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.		2
41, 42	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука		2

43, 44	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.		2
45, 46	Окончательная отделка и ВТО изделия. Контроль качества готового изделия.		2
47	<i>Административный контрольный срез.</i>		1
48	Расчёт затрат на изготовление швейного изделия		1
	Кейс «Объект из будущего»	10	
49, 50	Введение. Методики формирования идей		2
51, 52	Урок рисования (перспектива, линия, штриховка)		2
53-54	Создание прототипа объекта промышленного дизайна		2
55- 58	Урок рисования (способы передачи объёма, светотень)		4
	Промышленный дизайн. Кейс Пенал	10	
59,60	Анализ формообразования промышленного изделия Анализ контрольного среза.		2
61,62	Натурные зарисовки промышленного изделия		2
63,64	Генерирование идей по улучшению промышленного изделия		2
65, 66	Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона		2
67, 68	Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией		2

6 КЛАСС

ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (2 ч)

Цели и задачи учебного предмета «Технология». Общие принципы преобразующей деятельности, культура труда. Правила внутреннего распорядка и безопасной работы в учебных мастерских школы. Знакомство с выставкой работ учащихся прошлых лет. Требования к организации рабочего места Рекомендации по работе с учебником и рабочей тетрадью. Этапы выполнения творческих проектов.

Раздел 1.

КУЛИНАРИЯ (10 ч)

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы «охранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке».

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействия микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши

(предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженная, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы.

Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

1. Подготовить сообщение об истории макаронных изделий.
2. Найти рецепты приготовления блюд из круп и молока.
3. Подготовить презентацию о видах речной и морской рыбы употребляемых в пищу.
4. Рыбные деликатесы.

Раздел 2.

МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ (4 ч)

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

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

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

Раздел 3.

ОСНОВЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Раздел 4.

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

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

Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

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

Раздел 5.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (16 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 6.

ПРОМЫШЛЕННЫЙ ДИЗАЙН КЕЙС МЕХАНИЧЕСКОЕ УСТРОЙСТВО (10 ч)

Введение: демонстрация механизмов, диалог. Сборка механизмов из набора LEGO Education «Технология и физика». Демонстрация механизмов, сессия вопросов-ответов. Мозговой штурм. Выбор идей. Эскизирование. 3D-моделирование, сбор материалов для презентации. Рендеринг. Создание презентации, подготовка защиты. Защита творческих проектов

Практические работы

6. Сборка механизмов
7. Мозговой штурм.
8. Создание модели.
9. Создание презентаций
10. Защита проектов.

Тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Разделы и темы курса	кол. час.	
		раз-л	тема
	Введение	2	
1	Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни.		1
2	Творческие, учебные проекты.		1
	Кулинария	14	
3, 4	Физиология питания.		2
5, 6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.		2
7, 8	Молоко. Блюда из молока.		2
9, 10	Кисломолочные продукты и блюда из них.		2
11,12	Рыба и морепродукты.		2
13, 14	Сервировка стола		2
15	Приготовление обеда в походных условиях.		1
16	Заготовка продуктов		1
	Материаловедение	4	
17, 18	Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения и их свойства		2
19, 20	Ткацкие переплетения.		2
	Машиноведение	4	
21,22	Регуляторы швейной машины		2
23,24	Уход за швейной машиной.		2
	Конструирование и моделирование изделий	8	
25, 26	Снятие мерок.		2
27, 28	Построение чертежа и моделирование конической юбки.		2
29, 30	Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки		2
31, 32	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки		2
	Технология изготовления швейных изделий	20	
33, 34	Подготовка ткани к раскрою.		2
35, 36	Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия.		2
37, 38	Подготовка деталей кроя к обработке.		2
39, 40	Проведение примерки.		2

41, 42	Обработка боковых срезов.		2
43, 44	Обработка застёжки.		2
45, 46	Обработка верхнего среза юбки.		2
47, 48	Обработка низа юбки.		2
49, 50	Обработка петли и пришивание пуговицы.		2
51,52	Окончательная отделка изделия.		2
	Промышленный дизайн. Кейс «Механическое устройство»	16	
53	Введение: демонстрация механизмов, диалог		1
54-55	Сборка механизмов из набора LEGO Education «Технология и физика»		2
56-57	Демонстрация механизмов, сессия вопросов-ответов		2
58	Мозговой штурм		1
59-60	Выбор идей. Эскизирование		2
61-62	3D-моделирование, сбор материалов для презентации		2
63-64	Рендеринг		2
65-66	Создание презентации, подготовка защиты		2
67-68	Защита творческих проектов		2
	ИТОГО:	68	

7 КЛАСС

Раздел 1.

КУЛИНАРИЯ (16ч)

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

Виды теста: дрожжевое, бездрожжевое, тесто для пельменей и вареников. Продукты для приготовления изделий из теста.

Холодные и горячие сладкие блюда и десерты. Температура подачи сладких блюд. Продукты, используемые для приготовления десертов и их качество. Желирующие вещества, используемые для приготовления желированных сладких блюд. Требования к качеству приготовленных блюд.

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

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

Практические работы

1. Найти информацию о роли пирогов в традиционной русской кухне, а также о традициях и обрядах, связанных с пирогами.
2. Подготовить доклад о древнем славянском празднике – Масленице.
3. Виды десертных блюд.
4. Рецепты для праздничного стола.
5. Традиции приготовления варенья из плодов и ягод в русских семьях.
6. Традиционные сладкие блюда и народов, проживающих в нашем регионе.
7. Традиционные блюда народов нашей страны.

Раздел 2.

МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ (4 ч)

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

Практические работы

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

Раздел 3

МАШИНОВЕДЕНИЕ (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Раздел 4.

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ (10 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Раздел 5.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (18 ч)

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Раздел 6.

КЕЙС ГЕОТЕХНОЛОГИИ. (10 ч)

Ведение в геоинформационные технологи. Современные карты или как описать землю. Карты и основы их формирования. Изучение условных знаков и принципы их отображения на карте. Системы координации и проекции карт. Масштаб и другие вспомогательные инструменты формирование карт. Создание карты «Безопасный маршрут»

Практические работы

1. Заполнение карт условными обозначениями.
2. Формирование карт в масштабе с использованием вспомогательных инструментов.
3. Создание карты «Безопасный маршрут»

Раздел 7.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (6 ч)

Оформление интерьера комнатными растениями и цветочными композициями. Выбор комнатных растений. Комнатные растения по отношению к свету: светолюбивые, теневыносливые, растения умеренного освещения. Уход за растениями.

Практические работы

1. Подобрать информацию и сделать сообщение о видах комнатных растений и ухода за ними.
2. Ikebana. Составление композиции из живых, искусственных цветов и сухоцветов.
3. Изготовление искусственных цветов.
4. Способы посадки растений.

Раздел 7.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические

работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.)
5. Изготовление одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом.

Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Разделы и темы курса	кол. час.	
		раз-л	тема
	Кулинария	16	
1,2	Понятие о микроорганизмах		2
3,4	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.		2
5,6	Приготовление бездрожжевого теста.		2
7,8	Приготовление дрожжевого теста		2
9,10	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши.		2
11,12	Приготовление холодных десертов		2
13,14	Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола.		2
15,16	Консервирование плодов и ягод		2

	Материаловедение	4	
17,18	Химические волокна		2
19,20	Свойства химических волокон.		2
	Машиноведение.	2	
21,22	Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации		2
	Конструирование и моделирование	10	
23, 24	Снятие мерок Конструирование и моделирование плечевого изделия		2
25, 26	Построение основы чертежа плечевого изделия М 1:4		2
27,28	Построение чертежа в натуральную величину		2
29, 30	Моделирование плечевого изделия		2
31,32	Проектная деятельность. "Создание новой модели плечевого изделия"		2
	Технология изготовления плечевого изделия	18	
33, 34	Подготовка ткани к раскрою.		2
35, 36	Подготовка изделия к первой примерке. Проведение первой примерки		2
37, 38	Обработка плечевых срезов		2
39, 40	Обработка горловины		2
41,42	Обработка нижних срезов рукавов		2
43, 44	Обработка боковых срезов ночной сорочки.		2
45, 46	Обработка нижнего среза ночной сорочки.		2
47, 48	Окончательная отделка изделия		2
49, 50	Проектная деятельность.		2
	Кейс Геотехнологии.	10	
51, 52	Ведение в геоинформационные технологии		2
53, 54	Современные карты или как описать землю		2
55	Карты и основы их формирования		1
56	Изучение условных знаков и принципы их отображения на карте		1
57	Системы координаты проекции карт		1
58	Масштаб и другие вспомогательные инструменты формирование карт		1
59, 60	Создание карты «Безопасный маршрут»		2
	Технология ведения дома	6	
61, 62	Комнатные растения в интерьере.		1
63, 64	Уход за растениями.		1
65, 66	Защита творческих проектов.		2
	Электротехнические работы.	2	
67, 68	Электроосветительные и электронагревательные приборы.		2
	ИТОГО:	68	

8 КЛАСС

Раздел 1. КУЛИНАРИЯ (8 ч)

Основные теоретические сведения

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

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

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время

стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.
3. Определение качества птицы.
4. Приготовление блюд из домашней птицы.
5. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу.
6. Сервировка стола к обеду.
7. Складывание салфеток различными способами.
8. Изготовление приглашения.
9. Первичная обработка фруктов и ягод для компота.

Варианты объектов труда.

Блюда из птицы. Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола. Компот из яблок и груш.

Раздел 2 СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (8 ч)

Основные теоретические сведения

Проектирование как сфера профессиональной деятельности (семейная экономика) Профессиональное образование. Расходы по питанию. Виды социальных технологий. Макротехнологии. Микротехнологии. Мезотехнологии.

Практические работы

1. Выполнение проекта «Семейная экономика».
2. Определение профессиональных склонностей

Раздел 3. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА(8 ч)

Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов(6 часов)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. Ремонт помещений (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Раздел 4.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4 часа).

Основные теоретические сведения

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

электрической энергии. *Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах*. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Раздел 5.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Раздел 6. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (2 ч)

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике вязания спицами.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Тематическое планирование 8класс

№ п/п	Разделы и темы курса	кол. час.	
		раз-л	тема
	Кулинария	8	
1	Физиология питания. Расчёт калорийности блюд		1
2,3	Блюда из птицы		2
4	Блюда национальной кухни		1
5,6	Сервировка стола к обеду		2
7	Консервирование плодов и ягод		1
8	Упаковка пищевых продуктов и товаров		1
	Социальные технологии	8	
9-10	Проектирование как сфера профессиональной деятельности (семейная экономика)		1
11	Профессиональное образование		1
12	Расходы по питанию		1
13	Виды социальных технологий		1
14	Макротехнологии		1
15	Микротехнологии		2
16	Мезотехнологии		3
	Технология ведения дома	8	
17	Семейное хозяйство		1
18,19	Бюджет семьи.		2
20	Потребительский кредит		1
21	Как правильно распорядиться свободными средствами		1

22	Семейное дело		1
23	Ремонт помещений		1
24	Уход за одеждой и обувью		1
	Электротехнические работы	4	
25	Бытовые электрические обогреватели.		1
26	Электродвигатели		1
27	Источники света		1
28	Административный контрольный срез		1
	Современное производство и профессиональное образование	4	
29	Анализ контрольного среза. Основы выбора профессии		1
30	Классификация профессий		1
31	Требования к качествам личности при выборе профессии		1
32	Профессиональная пригодность		1
	Творческие проектные работы	2	
33	Этапы выполнения проекта.		1
34	Защита проектов		1
	ИТОГО:	34	