Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Татлярская средняя общеобразовательная школа»
Центр цифрового и гуманитарного профилей
«Точка Роста»

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического совета
МБОУ «Татлярская СОШ» Протокол № 1
от 30.08.2021г.
о деятельности Центра образования естественно-научной и технологической направленностей «Точка роста» на базе МБОУ «Татлярская СОШ»

Утверждаю:
Директор МБОУ «Татлярская СОШ»
Н.А. Гаджиев
«01» 09 2021 г.

ТОЧКА РОСТА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Технология»
для учащихся 5-8 классов на 2021-2022 уч. год

Составил:
учитель технологии
Мутаев Гаджимирзе Мутаевич

с. Татляр
2021 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 5-8 класса разработана на основе примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО 2020г.), требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897).

Основной образовательной программы МБОУ «Татлярская средняя общеобразовательная школа».

Примерной программы основного общего образования по предметной области «Технология», и ориентирована на работу по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся средней общеобразовательной школы в сельской местности.

Данная программа рассчитана на работу с учащимися в рамках проекта «Точка Роста».

Так как оснащение кабинета технологии не приспособлено для проведения практических работ по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (Конструирование и моделирование швейных изделий, технология изготовления швейных изделий), то количество часов на данный раздел изменено:

- в 5 классе уменьшено с 32 часов по программе до 16 часов. Высвободившиеся часы добавлены в раздел «Дизайн пришкольного участка».

- в 6 классе уменьшено с 32 часов по программе до 12 часов Высвободившиеся часы добавлены в раздел «Дизайн пришкольного участка».

- в 7 классе то количество часов на данный раздел уменьшено с 16 часов по программе до 6 часов. Высвободившиеся часы добавлены в раздел «Дизайн пришкольного участка».

Часы распределены согласно примерной программе основного общего образования по направлению «Технология», 34 часа вариативной части распределены следующим образом: 20 часов на «Дизайн пришкольного участка», так как школа расположена в сельской местности и имеет большую парковую зону.

Оставшиеся 14 часов изучаются в разделах: 4 часа – «Кулинария», 2 часа на «Технология ведения дома», 2 часа – «Электротехнические работы», 4 часа «Современное производство и профессиональное образование».

Сокращение количества часов по основным темам учебного курса обусловлено

преподаванием дизайна пришкольного участка, что является особенностью расположения школы в сельской местности, большой парковой зоны.

На уровне основного общего образования на предмет технология отведено 238 часов (68 часов – 5 класс, 68 часов – 6 класс, 68 часов – 7 класс, 34 часа – 8 класс).

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников, учебных и учебно-методических пособий, рекомендованных Министерством образования РФ:

- **Технология. Технология ведения дома**: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / (Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, – М : Вентана-Граф,
- **Технология. Индустриальные технологии**: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / (Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, – М : Вентана-Граф,

Планируемые результаты изучения предмета

В результате освоения курса технологии 5-8 классов учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками:

Личностные результаты изучения предмета:

– проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;

– мотивация учебной деятельности;

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

– самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

– смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);

– самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

– нравственно-эстетическая ориентация;

– реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;

– развитие готовности к самостоятельным действиям;

– развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

– гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

– проявление технико-технологического и экономического мышления;

– экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровье сберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обусловливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

– алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

– определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов,

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

– моделирование технических объектов и технологических процессов;

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

– диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

– общеурочные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);

– исследовательские и проектные действия;

– осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

– выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

– формирование определений понятий;

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

– соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой

деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

– умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

– владение речью;

– *регулятивные УУД:*

– целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

– самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

– саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают следующих умений:

– осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

– сервировать стол к завтраку;

– определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

– подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться шаблонами;

– оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

– прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

– в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

– проводить оценку и испытание полученного продукта;

– проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

– описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

– анализировать возможные технологические решения, определять их

достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

– проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов

Выпускник научится:

– проводить оценку и испытание полученного продукта;

– проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

– описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

– анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

– проводить и анализировать разработку и / или реализацию 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;

– проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

– оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

– обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

– разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

– проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов,

предполагающих:

– планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

– планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

– разработку плана продвижения продукта;

Выпускник получит возможность научиться:

– выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

– модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью /задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

– технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

– оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Содержание учебного курса 5 класс

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам
	5 класс
Вводный урок	**2**
Дизайн пришкольного участка	**20**
(осенние работы)	10
(весенние работы)	10
Кулинария	**16**
Санитария и гигиена	2
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи	8
Сервировка стола	2
Заготовка продуктов	2
Создание изделий из текстильных материалов	**12**
Рукоделие. Художественные ремесла	10

Элементы материаловедения	2
Технология ведения дома	**4**
Эстетика и экология жилища	4
Творческие, проектные работы	**10**
Резерв учебного времени	**4**
Итого	**68**

Вводное занятие (2часа)

Основные теоретические сведения

Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка в кабинете. Санитарно-гигиенические требования, общие правила техники безопасности.

Дизайн пришкольного участка (10 часов)

(осенний период)

Основные теоретические сведения

Краткая история цветоводства. Особенности цветочных культур. Разнообразие луковичных растений. Наиболее распространенные однолетние декоративные культуры. Сорта растений и условия их выращивания. Правила и последовательность сбора и хранения семян. Условия жизни растений, почвы, как часть неживой природы, роль удобрений в жизни растений.

Кулинария (16 часов)

Кейс «Санитария и гигиена» (2 часа)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Физиология питания (2 часа)

Кейс «Здоровое питание»

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Технология приготовления пищи (8 часов)

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов.

Кейс «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовые и макаронные изделия. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке. Составление технологических карт приготовления блюд

Блюда из овощей и фруктов

Основные теоретические сведения

Виды овощей и фруктов, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей и фруктов. Влияние экологии на качество овощей и фруктов. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов.

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления блюд

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и

оборудование для приготовления блюд из яиц.

Практические работы

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Кейс «Сервировка стола» (2 часа).

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Заготовка продуктов (2 часа).

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (12 часов)

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Кейс «Рукоделие. Художественные ремесла» (10 часов)

Вышивка

Основные теоретические сведения

Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Безопасные

приемы работы. История. Инструменты и материалы. Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Отработка приобретенных навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления изделия. Цветовое решение. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения

Практические работы

Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой игрушек.

Кейс «Технологии ведения дома» (4 часа).

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

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

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Дизайн пришкольного участка (10часов)

(весенний период)

Основные теоретические сведения

Очистка почвы от остатков растений и листвы. Первичные источники заболеваний растений. Особенности правильного использования и размещения декоративных растений

садов. Обучение приемам планировки цветников и правилам посева семян. Правила и основные приёмы ухода за растениями. Названия растений (настурция, бархатцы, люпин). Знакомство с разнообразием цветочно- декоративных культур с целью составления из них букетов.

Творческие, проектные работы (10 часов)

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства.

Содержание учебного курса 6 класс

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам
	6 класс
Вводный урок	**2**
Дизайн пришкольного участка	**18**
(осенние работы)	8
(весенние работы)	10
Технология ведения дома	**8**
Эстетика и экология жилища	8
Кулинария	**12**
Рыба. Технология обработки рыбы.	4
Мясо. Технология обработки мяса.	2
Птица. Технология приготовления блюд из птицы.	2
Супы. Технология приготовления первых блюд.	2
Сервировка стола	2
Создание изделий из текстильных материалов	**10**
Элементы материаловедения	2
Швейные ручные работы.	2
Проект «Подарок»	6
Рукоделие. Художественные ремесла	**8**
Творческие, проектные работы	**8**

Резерв учебного времени	**2**
итого	**68**

Вводное занятие (2часа)

Основные теоретические сведения

Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка в кабинете. Санитарно-гигиенические требования, общие правила техники безопасности.

Дизайн пришкольного участка (8часов)

(осенний период)

Основные теоретические сведения

Эстетика пришкольного участка. Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. Важнейшие особенности цветочных растений. Посадка под зиму луковичных растений. Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. Астра однолетняя, бархатцы и календула. Сбор и сортировка семян цветов перед хранением. Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений.

Оформление интерьера (8)

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты»

Кулинария (12часов)

Кейс «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности

рыбных блюд.

Кейс «Блюда из мяса и мясных продуктов» (2 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса

Кейс «Технология разделки и приготовление блюд из птицы» (2 часа)

Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Технология разделки птицы. Подготовка птицы для приготовления блюд. Тепловая обработка птицы. Технология варки птицы. Технология жарки птицы. Приготовление блюда из птицы.

Практические работы

Определение доброкачественности птицы. Приготовление блюд из птицы.

Кейс «Приготовление первых блюд» (2 часа)

Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практические работы

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду (2 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практические работы

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (10 часов)

Кейс «Элементы материаловедения» (2 часа)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практические работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Швейные ручные работы (2 часа)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника

безопасности при работе со швейными иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практические работы

Изготовление образцов ручных строчек и стежков.

Проект «Подарок» (6 часов)

Подготовка доклада к защите проекта. Защита проекта.

Рукоделие. Художественные ремесла (16 часов)

Кинусайга (1час)

Основные теоретические сведения

Нетрадиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной техники. Композиция, ритм, орнамент. Построение узора в художественной отделке. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Подбор рисунка. Перенос рисунка на основу. Подбор ткани. Изготовление панно.

Декупаж(1 час)

Основные теоретические сведения

Нетрадиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение декупажа.

Практические работы

Изготовление изделия.

Роспись по дереву (1 час)

Роспись по стеклу (1 час)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение росписи. Виды росписи. Элементы росписи. Композиция, ритм, орнамент. Построение узора в художественной отделке. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Подбор рисунка. Перенос рисунка на основу. Исполнение росписи. Лакировка изделия.

Вышивка крестиком (1 час)

Картины из шерсти (1 час)

Игрушки в стиле Тильда (1 час)

Основные теоретические сведения

Нетрадиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

История создания интерьерной игрушки. Подбор ткани и инструментов. Технология изготовления.

Кейс «Игрушки из носочков» (1 час)

Проект «Украшение интерьера» (8часов)

Основные теоретические сведения

Подбор материала, подготовка доклада.

Практические работы

Изготовление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для дома».

Дизайн пришкольного участка (10 часов)

(весенний период)

Основные теоретические сведения

Эстетика пришкольного участка. Посев семян бархатцев, календулы, настурции на рассаду. Уход за рассадой (рыхление, полив, подкормка.). Пикировка рассады. Подготовка земли к высадке в открытый грунт. Высадка рассады в открытый грунт.

Содержание учебного курса 7 класс

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам
	7 класс
Вводный урок	**2**
Дизайн пришкольного участка	**20**
(осенние работы)	10
(весенние работы)	10
Кулинария	**14**
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи	10
Заготовка продуктов	2
Создание изделий из текстильных материалов	**12**
Элементы материаловедения	2

Рукоделие. Художественные ремесла	8
Машиноведение	2
Технология ведения дома	**6**
Эстетика и экология жилища	6
Электротехнические работы	**2**
Электроосветительные приборы. Электроприводы.	2
Творческие, проектные работы	**10**
Резерв учебного времени	**2**
Итого	**68**

Вводное занятие (1 час)

Основные теоретические сведения

Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка в кабинете. Санитарно-гигиенические требования, общие правила техники безопасности.

Дизайн пришкольного участка (10 часов)

(осенний период)

Основные теоретические сведения

Краткая история развития ландшафтного дизайна. Осенние работы на пришкольной территории. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Закладывание компостной кучи. Стационарное и переносное, постоянное и сменное цветочное оформление. Элементы: альпийская горка, малая архитектура, садовая скульптура

Кулинария (14 часов)

Физиология питания (2 час)

Основные теоретические сведения

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

Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Технология приготовления пищи (10 часов)

Мясо и мясные продукты

Основные теоретические сведения

Значение мяса в питании человека. Мясо, Виды мяса, признаки доброкачественного мяса. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Кейс «Кисломолочные продукты и блюда из них»

Основные теоретические сведения

Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд из творога.

Мучные изделия

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.

Кейс «Фрукты и ягоды»

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Заготовка продуктов (2 час)

Основные теоретические сведения

Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Рецептура и способы приготовления варенья. Способы определения готовности, условия и сроки хранения.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (12 часов)

Элементы материаловедения (2 час)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

Определение состава тканей пои их свойствам.

Кейс «Рукоделие. Художественные ремесла» (8 часа)

Основные теоретические сведения

История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

Элементы машиноведения (2 час)

Основные теоретические сведения

Правила регулировки и наладки швейной машины

Технологии ведения дома (6 часа)

Кейс «Эстетика и экология жилища» (6 часа)

Основные теоретические сведения

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор декоративных комнатных растений в интерьере квартиры.

Электротехнические работы (2 час)

Кейс «Электроосветительные приборы» (2 час)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами.

Творческие, проектные работы (10 часов)

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства.

Кейс «Дизайн пришкольного участка» (10 часов)

(весенний период)

Основные теоретические сведения

Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений. Знакомство с первичными источниками заболеваний растений. Обучение приемам планировки цветников и правилам посева семян. Познакомить с правилами и основными приёмами ухода за растениями. Названия растений (настурция, бархатцы, люпин). Знакомство с разнообразием цветочно-декоративных культур, с внешними признаками

семян.

Содержание учебного курса 8 класс

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам
	8 класс
Вводный урок	**2**
Дизайн пришкольного участка	**20**
(осенние работы)	10
(весенние работы)	10
Кулинария	**4**
Технология приготовления пищи	2
Сервировка стола	2
Технология ведения дома	**2**
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	2
Электротехнические работы	**2**
Электротехнические устройства	2
Современное производство и профессиональное образование	**4**
Сферы производства и разделение труда	2
Пути получения профессионального образования	2
Итого	**34**

Вводное занятие (2часа)

Основные теоретические ведения

Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка в кабинете. Санитарно-гигиенические требования, общие правила техники безопасности.

Дизайн пришкольного участка (10 часов)

(осенний период)

Основные теоретические сведения

Краткая история развития ландшафтного дизайна. Осенние работы на пришкольной территории. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Закладывание компостной кучи. Стационарное и переносное, постоянное и сменное цветочное оформление. Элементы: альпийская горка, малая архитектура, садовая

скульптура

Кулинария (4 часа)

Технология приготовления пищи (2 часа)

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения

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.

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу.

Сервировка стола (2 часа)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Изготовление приглашения.

Технологии ведения дома (2 часа)

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2 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. Виды бизнеса и его классификация.

Электротехнические работы (2 часа)

Электроосветительные приборы (2 часа)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами.

Современное производство и профессиональное образование (4 часа)

Сферы производства и разделение труда (2 часа)

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные

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

Кейс «Пути получения профессионального образования» (2 часа)

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Кейс «Дизайн пришкольного участка» (10 часов)

(весенний период)

Основные теоретические сведения

Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления альпийской горки. Пропорциональная и композиционная зависимость растений. Пропорциональная и композиционная зависимость растений. Обучение приемам планировки цветников и правилам ухода за рассадой. Познакомить с правилами и основными приёмами высадки рассады в почву. Знакомство с правилами ухода за выращенной рассадой.