

Аннотация рабочей программы дисциплины технологии (ФГОС)

Цель изучения дисциплины.

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;
- 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;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- 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.

Место дисциплины в учебном плане.

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

Учебный план составляет 238 часов. В том числе: в 5-6-7 классах из расчета 2 часа в неделю; в 8 классе – 1 час в неделю.

Формируемые компетенции.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются: проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

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

развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

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

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

планирование образовательной и профессиональной карьеры;

бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

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

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

планирование технологического процесса и процесса труда;
подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности;
 осознание ответственности за качество результатов труда;
 наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
 стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
 эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
 рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
 оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
 публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
 достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины.

№ п/п	Наименование разделов	Характеристика основных видов деятельности учащихся (на уровне учебных действий).
1.	<p>Кулинария</p> <ul style="list-style-type: none"> • Санитария и гигиена. • Здоровое питание. • Технология приготовления бутербродов, горячих напитков • Технология приготовления блюд из овощей. • Приготовление блюд из овощей • Технология приготовления блюд из яиц. • Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку • Проект «Воскресный завтрак» • Блюда из круп, 	<p><i>Овладеть</i> навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. <i>Организовывать</i> рабочее место. <i>Определять</i> набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. <i>Осваивать</i> безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. <i>Оказывать</i> первую помощь при порезах и ожогах Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. <i>Осваивать</i> исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. <i>Составлять</i> индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды <i>Приготавливать и оформлять</i> бутерброды. <i>Определять</i> вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. <i>Приготавливать</i> горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки., о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. <i>Дегустировать</i> бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь <i>Читать</i> маркировку и штриховые коды на упаковках. <i>Определять</i> экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. <i>Готовить</i> рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять</p>

<p>бобовых и макаронных изделий»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря • Блюда из мяса • Блюда из птицы • Заправочные супы • Приготовление обеда. • Сервировка стола к обеду • Блюда из молока и кисломолочных продуктов • Изделия из жидкого теста • Виды теста и выпечки • Сладости, десерты, напитки • Сервировка сладкого стола. <p>Праздничный этикет</p>	<p>консистенцию блюда.</p> <p><i>Готовить</i> гарнир из бобовых или макаронных изделий.</p> <p><i>Дегустировать</i> блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p><i>Знакомиться</i> с профессией повар</p> <p><i>Определять</i> доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p><i>Выполнять</i> кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.</p> <p><i>Выполнять</i> фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</p> <p><i>Отрабатывать</i> точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.</p> <p><i>Читать</i> технологическую документацию.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p><i>Готовить</i> салат из сырых овощей.</p> <p><i>Готовить</i> гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p><i>Осуществлять</i> органолептическую оценку готовых блюд. <i>Находить</i> и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов</p> <p><i>Определять</i> свежесть яиц с помощью подсолённой воды. <i>Готовить</i> блюда из яиц.</p> <p><i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p> <p><i>Подбирать</i> столовые приборы и посуду для завтрака. <i>Составлять</i> меню завтрака.</p> <p><i>Рассчитывать</i> количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.</p> <p><i>Выполнять</i> сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p> <p><i>Складывать</i> салфетки.</p> <p><i>Определять</i> свежесть рыбы органолептическими методами.</p> <p><i>Определять</i> срок годности рыбных консервов.</p> <p><i>Планировать</i> последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p><i>Выполнять</i> механическую обработку чешуйчатой рыбы. <i>Выбирать</i> готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p><i>Определять</i> качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p><i>Сервировать</i> стол и дегустировать готовые блюда. <i>Знакомиться</i> с профессией повар.</p> <p><i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p> <p><i>Определять</i> качество мяса органолептическими методами.</p> <p><i>Планировать</i> последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p><i>Выполнять</i> механическую кулинарную обработку мяса. <i>Выбирать</i> и готовить блюда из мяса.</p> <p><i>Проводить</i> оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p><i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p> <p><i>Определять</i> качество птицы органолептическими методами.</p> <p><i>Осуществлять</i> механическую кулинарную обработку птицы.</p> <p><i>Готовить</i> блюда из птицы.</p>
--	---

Проводить дегустацию блюд из птицы.
Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
Определять качество продуктов для приготовления супа. *Готовить* бульон.
Готовить и оформлять заправочный суп.
Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов.
Определять консистенцию супа.
Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.
Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. *Читать* технологическую документацию.
Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.
Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. *Овладевать* навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).
Находить и представлять информацию о различных супах
Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. *Подбирать* столовые приборы и посуду для обеда.
Составлять меню обеда.
Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда.
Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами.
Определять срок годности молочных продуктов.
Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. *Планировать* последовательность технологических операций по приготовлению блюд.
Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.
Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.
Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.
Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. *Знакомиться* с профессией мастер производства молочной продукции.
Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
Приготавливать изделия из жидкого теста.
Дегустировать и определять качество готового блюда. *Находить и представлять* информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. *Планировать* последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.
Осваивать безопасные приёмы труда.
Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. *Выбирать и готовить* изделия из песочного теста. *Сервировать* стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. *Знакомиться* с профессией кондитер.
Находить и представлять информацию о народных праздниках,

		<p>сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p> <p><i>Подбирать</i> продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков.</p> <p><i>Выбирать, готовить и оформлять</i> сладости, десерты и напитки.</p> <p><i>Дегустировать и определять</i> качество приготовленных сладких блюд.</p> <p><i>Находить и представлять</i> информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p> <p><i>Составлять</i> меню обеда.</p> <p><i>Рассчитывать</i> количество и стоимость продуктов для сладкого стола.</p> <p><i>Выполнять</i> сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.</p> <p><i>Разрабатывать</i> пригласительный билет на праздник</p>
2.	<p>Создание изделий из текстильных материалов</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. • Швейные ручные работы • Бытовая швейная машина. • Основные операции при машинной обработке изделия • Машинные швы • Влажно – тепловая обработка ткани. • Изготовление выкроек • Моделирование и раскрой швейного изделия • Раскрой швейного изделия • Свойства текстильных материалов • Конструирование швейных изделий» • Моделирование швейных изделий • Технология изготовления 	<p><i>Составлять</i> коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p><i>Исследовать</i> свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p><i>Изучать</i> характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p><i>Исследовать</i> свойства нитей основы и утка.</p> <p><i>Определять</i> лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p><i>Определять</i> виды переплетения нитей в ткани.</p> <p><i>Проводить</i> анализ прочности окраски тканей.</p> <p><i>Находить</i> и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.</p> <p><i>Изучать</i> свойства тканей из хлопка и льна.</p> <p><i>Знакомиться</i> с профессиями оператор прядильного производства и ткач. <i>Оформлять</i> результаты исследований</p> <p><i>Снимать</i> мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. <i>Рассчитывать</i> по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p><i>Строить</i> чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p><i>Копировать</i> готовую выкройку.</p> <p><i>Находить</i> и представлять информацию об истории швейных изделий</p> <p><i>Определять</i> способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p><i>Выполнять</i> экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p><i>Выкраивать</i> детали швейного изделия.</p> <p><i>Находить</i> и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.</p> <p><i>Изготавливать</i> образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. <i>Изготавливать</i> образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p> <p><i>Проводить</i> влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов:</p>

		<p>моделирования юбки со складками. <i>Моделировать</i> проектное швейное изделие. <i>Получать</i> выкройку швейного изделия из журнала мод. <i>Готовить</i> выкройку проектного изделия к раскрою. <i>Знакомиться</i> с профессией художник по костюму и текстилю. <i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию о выкройках</p> <p><i>Выполнять</i> чистку и смазку швейной машины.</p> <p><i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию о видах швейных машин последнего поколения</p> <p><i>Выполнять</i> экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. <i>Выкраивать</i> косую бейку.</p> <p><i>Выполнять</i> раскрой проектного изделия.</p> <p><i>Дублировать</i> деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.</p> <p><i>Выполнять</i> правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. <i>Изготавливать</i> образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.</p> <p><i>Выполнять</i> подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания.</p> <p><i>Стачивать</i> косую бейку.</p> <p><i>Изготавливать</i> образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом.</p> <p><i>Обрабатывать</i> средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.</p> <p><i>Обрабатывать</i> одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.</p> <p><i>Выполнять</i> подготовку проектного изделия к примерке.</p> <p><i>Проводить</i> примерку проектного изделия.</p> <p><i>Устранять</i> дефекты после примерки.</p> <p><i>Обрабатывать</i> проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p><i>Осуществлять</i> самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p><i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>
3.	<p>Художественные ремёсла Вязание</p>	<p><i>Изучать</i> материалы и инструменты для росписи тканей.</p> <p><i>Подготавливать</i> ткань к росписи.</p> <p><i>Создавать</i> эскиз росписи по ткани.</p> <p><i>Выполнять</i> образец росписи ткани в технике холодного батика.</p> <p><i>Знакомиться</i> с профессией художник росписи по ткани.</p> <p><i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p> <p><i>Подбирать</i> материалы и оборудование для ручной вышивки.</p> <p><i>Выполнять</i> образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами.</p> <p><i>Выполнять</i> эскизы вышивки ручными стежками.</p> <p><i>Создавать</i> схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.</p> <p><i>Знакомиться</i> с профессией вышивальщица.</p> <p><i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>
4.	<p>Технологии творческой и опытнической деятельности</p>	<p><i>Знакомиться</i> с примерами творческих проектов семиклассников.</p> <p><i>Определять</i> цель и задачи проектной деятельности.</p> <p><i>Изучать</i> этапы выполнения проекта. <i>Выполнять</i> проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». <i>Выполнять</i> проект по разделу «Кулинария».</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Исследовательская и созидательная деятельность 	<p><i>Выполнять</i> проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p><i>Выполнять</i> проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p><i>Оформлять</i> портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. <i>Подготавливать</i> электронную презентацию проекта.</p> <p><i>Составлять</i> доклад для защиты творческого проекта. <i>Защищать</i> творческий проект</p> <p><i>Обосновывать</i> тему творческого проекта.</p> <p><i>Находить и изучать</i> информацию по проблеме, формировать базу данных. <i>Разрабатывать</i> несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК.</p> <p><i>Выполнять</i> проект и анализировать результаты работы.</p> <p><i>Оформлять</i> пояснительную записку и проводить презентацию проекта</p>
5.	Технологии домашнего хозяйства	<p><i>Знакомиться</i> с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. <i>Ознакомиться</i> с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). <i>Определять</i> составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.</p> <p><i>Определять</i> расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц</p>
6.	Электротехника <ul style="list-style-type: none"> Бытовые электроприборы Электромонтажные и сборочные технологии Электротехнические устройства с элементами автоматики» 	<p><i>Изучать</i> потребность в бытовых электроприборах на кухне.</p> <p><i>Находить</i> и представлять информацию об истории электроприборов.</p> <p><i>Изучать</i> принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p> <p><i>Изучать</i> потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p><i>Находить и представлять</i> информацию о видах и функциях климатических приборов.</p> <p><i>Подбирать</i> современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи</p> <p><i>Оценивать</i> допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.</p> <p><i>Знакомиться</i> с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.</p> <p><i>Знакомиться</i> со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения</p> <p><i>Читать</i> простые электрические схемы.</p> <p><i>Собирать</i> электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока.</p> <p><i>Исследовать</i> работу цепи при различных вариантах её сборки.</p> <p><i>Ознакомиться</i> с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.</p> <p><i>Использовать</i> пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях</p> <p><i>Знакомиться</i> со схемой квартирной электропроводки.</p> <p><i>Определять</i> расход и стоимость электроэнергии за месяц.</p> <p><i>Знакомиться</i> с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики</p>
7.	Семейная экономика	<p><i>Оценивать</i> имеющиеся и возможные источники доходов семьи.</p> <p><i>Анализировать</i> потребности членов семьи.</p> <p><i>Планировать</i> недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. <i>Анализировать</i> качество и потребительские свойства товаров. <i>Планировать</i> возможную индивидуальную трудовую деятельность</p>

8.	<p align="center">Современное производство и профессиональное самоопределение</p>	<p><i>Исследовать</i> деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. <i>Анализировать</i> структуру предприятия и профессиональное разделение труда. <i>Разбираться</i> в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» <i>Знакомиться</i> по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. <i>Анализировать</i> предложения работодателей на региональном рынке труда. <i>Искать</i> информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. <i>Проводить</i> диагностику склонностей и качеств личности. <i>Строить</i> планы профессионального образования и трудоустройства</p>
----	--	--

Содержание дисциплины.

5 класс (70 часов, 2 часа в неделю)

Технологии творческой и опытнической деятельности

Исследовательская и созидательная деятельность

Технологии домашнего хозяйства

Интерьер жилого дома

Электротехника

Бытовые электроприборы на кухне

Технологии обработки конструкционных материалов

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Создание изделий из текстильных материалов

Свойства текстильных материалов

Конструирование швейных изделий.

Швейная машина

Технология изготовления швейных изделий.

Кулинария

Санитария и гигиена

Здоровое питание

Бутерброды и горячие напитки

Блюда из овощей и фруктов

Блюда из яиц

6 класс (68 часов, 2 часа в неделю)

Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Исследовательская и созидательная деятельность

Технологии домашнего хозяйства

Интерьер жилого дома

Комнатные растения в интерьере

Технологии обработки конструкционных материалов

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Создание изделий из текстильных материалов

Свойства текстильных материалов

Швейная машина

Конструирование швейных изделий

Технология изготовления швейных изделий

Художественные ремёсла

Вязание.

Кулинария

Блюда из круп и макаронных изделий

Блюда из рыбы и морепродуктов

Блюда из мяса

Блюда из птицы

Технология приготовления первых блюд (супов)

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

7 класс (68 часов, 2 часа в неделю)

Технологии домашнего хозяйства

Освещение жилого помещения

Предметы искусства и коллекции в интерьере

Гигиена жилища

Электротехника

Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении

Технологии обработки конструкционных материалов

Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга)

Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Создание изделий из текстильных материалов

Свойства текстильных материалов

Технология изготовления ручных и машинных швов

Художественные ремесла

Вышивка.

Вязание на спицах.

Технологии творческой и опытнической деятельности

Исследовательская и созидательная деятельность

Кулинария

Блюда из молока и молочных продуктов

Мучные изделия

Сладкие блюда

Сервировка сладкого стола

8 класс (34 часа)

Семейная экономика

Семья как экономическая ячейка общества

Информация о товарах

Бюджет семьи

Расходы на питание

Сбережения. Личный бюджет

Предпринимательство в семье

Современное производство и профессиональное образование

Технологии художественной обработки материалов

Художественные ремесла

Вязание на спицах

Технологии ведения дома

Инженерные коммуникации в доме

Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт

Ремонт оконных блоков

Ремонт дверных блоков

Современный ручной электроинструмент

Электротехника

Электротехнические работы

Электротехнические устройства

Технологии творческой и опытнической деятельности

Исследовательская и созидательная деятельность

Учебно-методический комплекс.

- Технология: 5 класс: методическое пособие/Н.В. Сеница, П.С. Самородский. М.: Вентана-Граф. 2015;

- Методика преподавания курса «Твоя профессиональная карьера»: Книга для учителя /С.Н. Чистякова, И.А. Умовская, Т.И. Шалавина, А.И. Цуканов; под ред. С.Н. Чистяковой, Т. И. Шалавиной. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2013
- Дидактический материал по курсу «Твоя профессиональная карьера»: Книга для учителя /И.П. Арефьев, Т.В. Васильева,А.Я. Журкина и др.; Под ред. С.Н.Чистяковой.-2-е изд.-М.: Просвещение, 2013
- Технология профессионального успеха: Эксперим.учеб. для 10-11 кл.естественно-научн.профиля /В.П. Бондарев,А.В.Гапоненко,Л.А.Зингер и др.; Под ред.С.Н. Чистяковой.-М.: Просвещение, 2013
- Галагузова М.А., Комский Д.М. Первые шаги в электротехнику: Кн. Для учащихся 4 – 7 кл. сред.шк. 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Просвещение, 2012
- -Технология. 5 – 11 классы: проектная деятельность учащихся /авт.-сост.Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2010
- Использование проектной деятельности на уроках технологии. 9 класс./Сост. Бобровская А.Н., Доколина Г.Ф. – Волгоград: ИТД «Корифей», 2012
- Использование компьютеров в школьных проектах./Ставрова О.Б. – М.: «Интеллект – Центр». 2005
- Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы/ С.Э. Маркуцкая. – М.: Издательство «Экзамен», 2010
- Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5 – 7 классы /авт. – сост. Е.А Гурбина. – Волгоград: Учитель, 2010
- Технология. 6 – 8 классы. Русские традиции при изготовлении различных изделий: конспекты занятий / авт. – сост. И.Г. Норенко. – Волгоград: Учитель, 2012
- Технология. Этот чудесный батик: конспекты занятий к разделу «Художественная роспись ткани» / авт. – сост.А.А. Ярыгина. – Волгоград: Учитель, 2011
- Технология. 5- 11 классы: предметные недели в школе/ авт.-сост. Е.Д. Володина, В.Ю. Суслина. – Волгоград: Учитель, 2010
- Технология. 9 класс: материалы к урокам раздела «Профессиональное самоопределение» по программе В.Д. Симоненко/авт. – сост.А.Н. Бобровская. – Волгоград: Учитель, 2012
- Дневник проектной деятельности. 8 – 9 класс/Под ред. Проф. Е.Я. Когана – Самара: Издательство «Учебная литература», Издательский дом «Федоров», 2012
- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для мальчиков. 5 класс. Пособие для учителей и учащихся. – М.: Школьная пресса, 2010
- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для мальчиков. 6 класс. Пособие для учителей и учащихся. – М.: Школьная пресса, 2010
- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для мальчиков. 9 класс. Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2010