

Приложение № ____
Утверждено по школе приказом
от 30.08.2019 года № ____

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Андреановская основная общеобразовательная школа

Рабочая программа учебного курса
Технология 5-8 класса
(неделимые классы)
к УМК по учебникам под ред. Казакевича В.М..
В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н. Филимонова,
Г.Л.Копотева, Е.Н. Максимова.
Москва. Просвещение 2019г

Составила: учитель :
Гончарова Наталья Ивановна

2019 г.

1. Пояснительная записка

Рабочая программы разработана на основе

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897;
2. Программа общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение», рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, 5-е издание издательства «Просвещение» г. Москва 2010 г.
3. Авторская рабочая программа по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов под ред. В.Д. Симоненко 2011г.

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 5-8 неделимых классов средней общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих *целей*:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так

необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это **приобретение жизненно важных умений**.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Данная программа по желанию социума (детей и родителей), а также, учитывая оснащение кабинета технологии, уделяет особое внимание ручному труду учащихся, так как навыки ручного труда всегда будут необходимы и профессионалу и просто в быту, в семейном «разделении труда». В век автоматизации и механизации создается опасность зарождения «безрукого» поколения.

Задачи учебного курса

Образовательные:

- приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
- знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
- знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

Воспитательные:

- формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
- формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
- формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;
- формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

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

В результате обучения учащиеся **овладеют**:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность **ознакомиться**:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окру-

жающую среду и здоровье человека;

-профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

-со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

-рационально организовывать рабочее место;

-находить необходимую информацию в различных источниках;

-применять конструкторскую и технологическую документацию;

-составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;

-выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

-конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

-выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

-соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;

-осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;

-находить и устранять допущенные дефекты;

-проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

-планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;

-распределять работу при коллективной деятельности; использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

-понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

-развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;

-получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

-организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

-создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

-изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

-контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

-выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;

-оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;

-построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

2. Общая характеристика учебного предмета.

Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для средней общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 –х классов сохранены, 8 класса изучаются не в полном объеме и включены в разделы рабочей программы. Направление «Технология. Технический труд» интегрировано и для мальчиков и для девочек и изучается не в полном объеме.

Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Электротехника» и «Элементы моделирования». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс, обучающиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется. Рабочая программа по учебному курсу «Технология» включает разделы:

Раздел 1. Кулинария. Формирование культуры питания у детей способствует созданию физически здорового поколения.

В связи с не укомплектованностью кабинета технологии практические работы раздела «Технология приготовления пищи» вынесены на самостоятельное приготовление в домашних условиях (примечание №1).

Раздел 2. Электротехника.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Раздел 4. Технология ведения дома

Раздел 5 Творческие проектные работы

Раздел 6 Сельскохозяйственный труд

В программу включены разделы по сельскохозяйственному труду из примерной программы « Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнология) в количестве 10 часов в 5-7 классах вместо раздела « Дизайн пришкольного участка», так как имеется пришкольный участок, обработка, которого уже традиционно сложилась выращиванием цветочно-декоративных культур, декоративных деревьев и кустарников

Раздел 7 Современное производство и профессиональное образование

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения обучающимися.

Поскольку ведущей деятельностью пятиклассников остается игра, в процесс обучения включены элементы игровых технологий. Теоретический материал преподносится в форме бесед, поисковых и самостоятельных работ. Согласно требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся в 5-7 классах не превышает 65% времени занятий. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для обучающихся в 5 классах – не более 10 минут, в 6 – 12 минут, в 7 – 16 минут. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

3. Место предмета в базисном учебном плане

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

-формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и

сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательнотрудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе: ***в познавательной сфере:***

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества: формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектноисследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов дл* обоснования и аргументации рациональности деятельности применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо-

рудования с учётом требований технологии и материальноэнергетических ресурсов;
-овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
-правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
-выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
-контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
-документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательнотрудовой деятельности;
формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования
-выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

-овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
-рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
-умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
-рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
-участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;

интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

-сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

-адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; 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;

-соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

-сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта. Для оценки теоретических понятий используются проверочные тесты, для оценки умений – практические задания и мини-проекты.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности (индивидуальной, коллективной, самостоятельной, поисковой, практической, проектной) предполагается сформировать и значительно развить жизненно важные компетентности: социально-трудовая, социально-бытовая, самообслуживания, коммуникативная. Кроме того, знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

Важной проблемой проведения занятий по технологии в неделимых классах является разработка методики проведения занятий одновременно с мальчиками и девочками.

Все разделы программы включают в себя основные теоретические сведения, практические работы. В реализации программы важное место отводится методу проектов, который способствует повышению познавательной и трудовой активности школьников, росту их самостоятельности. Такой метод работы предусматривает коллективную форму выполнения проекта.

4. Содержание учебного предмета

6-й КЛАСС

Вводное занятие (2 ч)

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

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 6-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч)

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения.

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

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

Практические работы

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.

Технология приготовления пищи (10 ч.)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч.)

Основные теоретические сведения Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

Блюда из рыбы и морепродуктов (2ч.)

Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения жи вой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

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

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)

Основные теоретические сведения Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

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

Способы варки макаронных изделий.

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.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Практические работы

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Варианты объектов труда. Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы, макаронные изделия.

Изделия из жидкого теста и сладкие блюда (2 ч)

Основные теоретические сведения Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

Практические работы

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

Варианты объектов труда. Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)

Основные теоретические сведения Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены «в походных условиях». Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Практические работы

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

Практические работы. Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

Варианты объектов труда. Свежая капуста, морковь.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)

Основные теоретические сведения Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски. Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

Практические работы.

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Варианты объектов труда. Ткань.

Создание изделий из поделочных материалов (8 ч.)

Основные теоретические сведения. Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

Практические работы. Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.

Варианты объектов труда. Пластмасса. Полиэтилен.

Элементы материаловедения (4)

Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них (2 ч)

Основные теоретические сведения. Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

Практические работы. «Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

Пиломатериалы. Древесные материалы (2ч)

Основные теоретические сведения

Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.

Практические работы

Изучение пороков древесины.

Варианты объектов труда

Образцы пород древесины с различными пороками.

Элементы машиноведения (6 ч)

Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины (2 ч)

Основные теоретические сведения

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей.

Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

Варианты объектов труда

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

Машинные швы. Классификация краевых швов. (2 ч)

Основные теоретические сведения Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.

Практические работы. «Выполнение образцов краевых швов».

Варианты объектов труда

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы краевых швов.

Уход за швейной машиной. Виды передач. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи.

Практические работы

Чистка и смазка швейной машины
Варианты объектов труда
Швейная машина. Схемы, таблицы.

Творческие проектные работы (6 ч)

Основные теоретические сведения. Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

Технология ведения дома (4 ч.)

Эстетика и экология жилища (2 ч.)

Основные теоретические сведения. История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

Практические работы. Эскиз домашнего интерьера.

Уход за одеждой, её ремонт (2ч)

Основные теоретические сведения. Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

Практические работы. Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

Варианты объектов труда. Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

Электротехнические работы (4 ч)

Основные теоретические сведения. Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Практические работы. Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.

Подключение провода к вилке.

Варианты объектов труда. Эл. Провода, вилка.

Сельскохозяйственный труд (10 часов)

Технология работ в крестьянском хозяйстве (10 часов)

Осенний период

Ознакомление с почвообрабатывающими орудиями (2 часа).

Основные теоретические сведения. Виды обработки почвы: вспашка, лущение, культивация, боронование. Почвообрабатывающие орудия: корпусный плуг с предплужником, безотвальный плуг, культиватор – плоскорез, луцильники, культиваторы, бороны, катки.

Практическая работа:

« Осенняя обработка почвы на пришкольном участке.»

Понятие о сорте. Подготовка к закладке основных овощных культур (2 часа)

Основные теоретические сведения. Овощеводство - отрасль растениеводства. Понятие о сорте. Что такое селекция. Фазы развития овощных культур. Семена живые организмы. Приёмы хранения овощных культур.

Практическая работа:

« Осенняя обработка почвы под овощные культуры»

Весенний период

Выращивание рассады цветочно-декоративных культур и высадка их в грунт (6 часов)

Основные теоретические сведения. Почвенные смеси. Пересадка и перевалка растений защищённого грунта. Посадка. Уход за рассадой цветочно - декоративных растений. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур , режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление.

Практические работы. Тестирование

Варианты объектов труда. Схемы, таблицы.

7-й КЛАСС

Вводное занятие (1 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в кабинете технологии. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 7-х неделимых классов , библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Растениеводство (7 часов)

Осенние работы (3 часа)

Выращивание плодовых и ягодных культур (3 час)

Основные теоретические сведения. Основные виды и сорта ягодных растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений.

Практические работы. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников, уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, влагозарядный полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами.

Варианты объектов труда. Малина, смородина.

Весенние работы (4час)

Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте (4 час)

Основные теоретические сведения. Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.

Практические работы. Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.

Варианты объектов труда. Астры, помидоры

Животноводство (4 часа)

Основные направления животноводства.(4 часа)

Основные теоретические сведения. Характеристика технологического цикла производства продукции животноводства. Создание необходимых условий для содержания сельскохозяйственных животных: подготовка и оборудование помещения, поддержание микроклимата. Кормление: подготовка кормов к скармливанию, раздача кормов. Характеристика ведущих пород сельскохозяйственных животных. Разведение мелких животных: планирование сроков получения приплода, подбор пар, подготовка животных к выходу приплода, выращивание молодняка. Проведение простых ветеринарно-профилактических мероприятий с применением нетоксичных препаратов.

Практические работы. Составление простых рационов, планирование сроков получения приплода.

Культура питания

Физиология питания (1 ч)

Основные теоретические сведения. Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу.

Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях

Практические работы. Работа с таблицами «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

Мучные изделия виды теста (5 ч)

Основные теоретические сведения. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.

Практические работы. Художественное оформление изделий из соленого теста»

«Технологии приготовления соленого теста для различных изделий»,

«Основные приемы лепки из соленого теста»

«Технологии окраски соленого теста»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал, мука, соленое тесто.

Заготовка продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения. Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к сушке. Хранение сушеных фруктов и овощей.

Практическая работа «Сушка фруктов»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

Итоговая самостоятельная работа по разделу «Культура питания» (1 ч)

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Кулинария» включает два варианта заданий. Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (16 ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. На значение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу.

Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

Практические работы «Перевод рисунка на фольгу»

«Изготовление изделия рифление на фольге»

Варианты объектов труда. Фольга, картон, ручка.

Создание изделий из поделочных материалов (10 ч)

Основные теоретические сведения. История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки на значению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

Практические работы «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»
«Основные приемы и узлы макраме»
«Разработка технологической карты по плетению амулета»
«Изготовление изделия из тесьмы- денечки»
«Художественная обработка ручки тесьмой»
«Плетение кашпо»

Варианты объектов труда. Тесьма, шнур, нитки, ленточки

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Химические волокна и ткани из них (2ч)

Основные теоретические сведения Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Практические работы. Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон.

Характеристика тканей по назначению (2ч)

Основные теоретические сведения. Классификация тканей по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению. Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой

Практические работы. Составление коллекции тканей по назначению.

Изготовление макетов сложных переплетений.

Варианты объектов труда. Образцы различных тканей.

Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов (1ч)

Основные теоретические сведения. Виды, свойства и назначение сталей. Основные приемы термообработки.

Практические работы. Пробная обработка образцов закалённой и незакалённой сталей.

Варианты объектов труда. Образцы закалённой и незакалённой сталей.

Итоговая самостоятельная работа по разделу «Элементы материаловедения» (1 ч)

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Элементы материаловедения» включает два варианта заданий по темам: «Химические волокна и ткани из них» и «Классификация сталей» Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

Элементы машиноведения (4 ч)

Швейная машина и приспособления к ней (2ч)

Основные теоретические сведения Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.

Практические работы «Установка приспособлений»

Варианты объектов труда Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

Схемы механических устройств. Прочтение схем (2ч)

Основные теоретические сведения Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах.

Практические работы Чтение схем

Варианты объектов труда Швейная машина, таблицы, схемы

Технология ведения дома (4 ч)

Экология жилища. Фильтрация воды (2ч)

Основные теоретические сведения Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды.

Практические работы «Определение уровня загрязненности воды»

Варианты объектов труда Вода, фильтр.

Роль комнатных растений в интерьере.(2 ч)

Основные теоретические сведения Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий.

Практические работы «Подбор и посадка растений»

Варианты объектов труда Рассада, почва,

Электротехнические работы (6 ч)

Электроосветительные приборы. (2 ч.)

Основные теоретические сведения .Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ

Практические работы «Подбор бытовых приборов»

Варианты объектов труда Бытовые осветительные приборы, лампы. Таблицы, схемы.

Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства(2 ч)

Основные теоретические сведения Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

Практические работы «Составление схем автоматики»

Варианты объектов труда Таблицы, схемы.

Электроприборы, человек и окружающая среда (2ч)

Основные теоретические сведения Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности
Практические работы презентация «Влияние электронных приборов на окружающую среду»
Варианты объектов труда Таблицы, схемы, учебник.

Творческие проектные работы (10 ч) **Этапы творческого проекта**

«Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера» (2 ч)

Основные теоретические сведения

Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ. Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений.

Практические работы презентация

«Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера»

«Дизайн анализ»

«Работа с журналами, разработка рисунка».

Варианты объектов труда Таблицы, схемы, учебник.

Экономическое и экологическое обоснование проекта (2 ч)

Основные теоретические сведения Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

Практические работы презентация «Расчет себестоимости проекта»

Варианты объектов труда Таблицы, схемы, учебник.

Защита проекта(2 ч)

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

8-й КЛАСС

Вводное занятие (1 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила

внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 8-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения

Элементы домашней экономики (7 ч)

Теоретические сведения. Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

Практические работы. Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей.

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

Варианты объектов труда. Сертификат соответствия на то вар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения расходов.

Технология ремонта и отделки жилых помещений (3 часа)

Теоретические сведения. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Санитарно технические работы (2 час.)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Современное производство и профессиональное образование (6 часов)

Сферы современного производства и их составляющие (4 часа)

Основные теоретические сведения

Основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса). Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников.

Варианты объектов труда

Устав предприятия (сферы производства или сервиса), данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации.

Пути получения профессионального образования (2 часа)

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. 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.

Практическая работа

Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках, включая Интернет. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям профессионального образования, сборники диагностических тестов, компьютер.

Электротехнические работы (1 ч)

Электротехнические устройства (1 ч)

Основные теоретические сведения Электрические источники света (лампы накаливания: моноспиральные, биспиральные криптоновые). Электронагревательные приборы: утюг и электропечь. Устройство, принципиальная электрическая схема, правила эксплуатации, приемы безопасной работы. Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтметры, их устройство и правила пользования

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 час)

Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе. Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии. Покрытие лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации.

оформление домашних аксессуаров в стиле «Декупаж»

Творческая, проектная деятельность (5 часов)

Основные теоретические сведения.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве- выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Технологии выращивания основных видов сельскохозяйственных растений своего региона. *Правила расчета основных экономических показателей в растениеводстве.*

Практические работы.

Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в ЛПХ своего села. Оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции в ЛПХ. Анализ проблем. Выбор и обоснование темы проекта по повышению культуры растениеводства в ЛПХ (распространение новых сортов). Составление плана выполнения проекта.

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной
деятельности
6 класс**

Тема	Кол-во часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающегося
Вводное занятие. Технология как учебная дисциплина и как наука.	2	Иметь представление о технологии как учебной дисциплины и как науки. Знать цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе, содержание предмета, последовательность его изучения. Выполнять санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в кабинете технологии..
Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (3 ч)		
Интерьер жилого дома	3	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
Раздел 2 «Кулинария» (16 ч)		
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов

Блюда из мяса	4	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
Блюда из птицы	3	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p>
Заправочные супы	2	<p>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</p>
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	3	<p>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</p>
Раздел 3 «Художественные ремёсла» (10 ч)		
Вязание крючком	6	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания</p>

Создание изделий из поделочных материалов	4	Знать ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы, выполнять экологические и санитарно-гигиенические требования. Изучать виды пластмасс и их назначение. Знать способы переработки вторичного сырья. Использовать инструменты и приспособления. Соблюдать технику безопасности при выполнении работ. Уметь изготавливать изделия из вторичного сырья, зарисовывать эскиза изделия, составлять технологические карты.
Раздел 4. Элементы материаловедения (4 часа)		
Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них	2	Уметь классифицировать натуральные волокон животного происхождения. (шерсть, шелк, пух.) Изучить процесс получения нитей из этих волокон. Исследовать и распознавать натурального волокна животного происхождения, оформлять результаты. Применять шерстяные, шелковые ткани для изготовления изделий. Определять саржевое и атласное переплетение в тканях. Знать, что такое раппорт, Знать характеристику дефектов ткани и определять их. Изучать свойства тканей. Проводить анализ. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач
Пиломатериалы. Древесные материалы	2	Знать технологию ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов. Уметь определять пороки древесины и оформлять результаты. Изучать свойства древесины и пиломатериалов. Ознакомиться с профессией оператор лесозаготовительного комбайна, вальщика
Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности (15 ч)		Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
Раздел 6. Технология ведения дома (8 ч.)		

Эстетика и экология жилища	2	Ознакомиться историей архитектуры и интерьера. Уметь создавать интерьер жилых помещений с учётом комфортности, соблюдая национальные традиции, связь архитектурой природой, правила композиции. Ознакомиться с основными правилами декоративного оформления интерьера Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.
Уход за одеждой, её ремонт	2	.Знать правила ухода за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Освоить основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей, правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Уметь читать обозначения на ярлыках. Использовать последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками, художественной штопки.
Электротехнические работы	4	Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Знать и выполнять правила электробезопасности, использовать индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Ознакомиться с профессиями, связанными с выполнением электромонтажных работ. Уметь оказывать первую помощь при поражении электрическим током.
Раздел 7. Сельскохозяйственный труд (10 часов)		
Технология работ в крестьянском хозяйстве	10	Знать виды обработки почвы: вспашки, лущения, культивации, боронования. Знать принцип работы почвообрабатывающих орудий: корпусного плуга с предплужником, безотвального плуга, культиватора – плоскореза, лущильника, культиватора, борон, катка. Овощеводство - отрасль растениеводства. Иметь понятие о сорте, что такое селекция, фазы развития овощных культур, приёмы хранения овощных культур. Уметь готовить и применять почвенные смеси. Уметь правильно пересаживать . переваливать и сажать растения защищённого грунта. Ухаживать за рассадой цветочно - декоративных растений. Знакомиться с профессиями, связанными с выращиванием растений и охраной почв. Знать и применять правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Ориентироваться в биологических и хозяйственных сорта региона, районированных сортах цветочно - декоративных культур, знать способы размножения многолетних цветковых растений. Уметь определять наличие на растениях вредителей и знать Уметь применять и соблюдать правила безопасности при борьбы с ними. Знать сроки и способы посадки выбранных культур , режим полива в зависимости от погодных условий, рыхление.
Итого: 68 часов		

7 класс

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

Тема	Кол-во часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающегося
Вводное занятие. Технология как учебная дисциплина и как наука.	1	Иметь представление о технологии как учебной дисциплины и как науки. Знать цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе, содержание предмета, последовательность его изучения. Выполнять санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в кабинете технологии..
Сельскохозяйственный труд (11 часов)		
Выращивание плодовых и ягодных культур	3	Знать основные виды и сорта ягодных растений своего региона, их классификация, технология выращивания ягодных кустарников, строение плодового дерева. Знать и применять правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Знакомиться с профессиями, связанными с выращиванием плодовых растений. Уметь отбирать посадочный материал и производить посадку ягодных кустарников, ухаживать за плодовыми деревьями и готовить их к зиме.
Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте	4	Знать технологию рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе, оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.
Основные направления животноводства.	4	Ознакомиться с характеристикой технологического цикла производства продукции животноводства, с условиями, которые необходимы для содержания сельскохозяйственных животных: с подготовкой и оборудование помещения, с условиями по поддержанию микроклимата. Знать режим кормления, подготовку кормов к скармливанию, раздачу кормов. Ознакомиться с характеристикой ведущих пород сельскохозяйственных животных. Знать технологию разведения мелких животных: планировать сроки получения приплода, подбор пар, подготовки животных к выходу приплода, выращивание молодняка. Проводить простые ветеринарно-профилактические мероприятия с применением нетоксичных препаратов. Уметь составлять простые рационы, планировать сроки получения приплода.

Раздел 1. Культура питания (2час)		
Физиология питания	2	Изучать значение минеральных веществ в питании человека. Знать понятие о микроорганизмах. Понимать и уметь объяснять понятие - баланс микрофлоры, дисбактериоз. Знать пищевые инфекции и бактерии которые их вызывают, пути проникновения. Знать и уметь применять меры по профилактике инфекций, первой помощи при отравлениях. Уметь определять доброкачественность продуктов
Раздел 2. Кулинария (12 часов)		
Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	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
Изделия из жидкого теста	2	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. 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
Виды теста и выпечки»	2	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, 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

Сладости, десерты, напитки	2	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
Заготовка продуктов	1	Знать преимущество и недостатки сушки овощей, приёмы сушки, сам процесс и строго соблюдать температуру, сушки овощей и фруктов в домашних условиях, воздушная сушка на солнце, искусственная сушка, принцип сушки фруктов. Строго соблюдать технология подготовки к сушке, хранение сушеных фруктов и овощей.
Итоговая самостоятельная работа по разделу «Культура питания»	1	Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Кулинария» включает два варианта заданий. Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.
Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (18 ч)		
Рукоделие. Художественные ремесла	10	Знать краткие сведения из истории старинного рукоделия, уметь пользоваться инструментами и материалами для выполнения декоративного изделия. Работать с каталогами, литературой, экспонатами. Знать и соблюдать ТБ. Изучать виды декоративно-прикладного творчества. Знать назначение декоративно-прикладных изделий. Составлять технологические карты выполнения изделия. Уметь переводить рисунок на фольгу, составлять план работы выполнять приёмы изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливать рисунок по контуру, использовать природные материалы. Виды и способы оформления готового изделия. Ухаживать за изделием. Знать и соблюдать правила безопасного труда при изготовлении изделия.

Создание изделий из поделочных материалов	8	История развития техники плетения из тесьмы. Изучать и знать основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения. «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов» «Основные приемы и узлы макраме» «Разработка технологической карты по плетению амулета »
ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (6 ч)		
Химические волокна и ткани из них	2	Составлять коллекции тканей из химических волокон жив. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства искусственных и синтетических тканей. Определять сырьевой состав тканей. получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Уметь правильно использовать ткани из искусственных волокон при производстве одежды. Знать и использовать краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон. Распознавать вида волокон по характеру горения. Определять технологических свойств тканей из искусственных волокон.
Характеристика тканей по назначению	2	Классифицировать ткани по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению, по сложности переплетения нитей в тканях. Определять раппорт в сложных переплетениях. Уметь ухаживать за одеждой из искусственных тканей. Уметь изготавливать макеты сложных переплетений
Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов	1	Знать виды, свойства и назначение сталей, основные приёмы термообработки.
Итоговая самостоятельная работа по разделу «Элементы материаловедения»	1	Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Элементы материаловедения» включает два варианта заданий по темам: «Химические волокна и ткани из них» и «Классификация сталей» Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу
Элементы машиноведения (2 ч)		

Схемы механических устройств. Прочтение схем	2	Знать отличие разъемных соединений от неразъемных. Уметь читать схемы соединений деталей швейной машинки Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
Технология ведения дома (2 ч)		
Экология жилища. Фильтрация воды	1	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды. Уметь определять уровень загрязненности воды
Роль комнатных растений в интерьере.	1	Знать роль комнатных растений в жизни человека, уметь ухаживать за растениями и их разновидностями, Уметь правильно размещать растения в интерьере квартиры. Оформлять балконы, лоджии . Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовника- декоратора.
Электротехнические работы (6 ч)		
Электроосветительные приборы.	2	Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ Подбор бытовых приборов
Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства	2	Знать виды и назначение автоматических устройств, элементы автоматики в бытовых устройствах. Составлять и читать простейших схем автоматики . Знать влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдать правила безопасности.
Электроприбор, человек и окружающая среда	2	Знать влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдать правила безопасности.

<p>Раздел 5. Творческие проектные работы (8 ч)</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
<p>Итого: 68 часов</p>	

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

8 класс.

Тема	Кол-во часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающегося
<p>Вводное занятие. Технология как учебная дисциплина и как наука.</p>	1	<p>Иметь представление о технологии как учебной дисциплины и как науки. Знать цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе, содержание предмета, последовательность его изучения. Выполнять санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в кабинете технологии..</p>
<p>Раздел 1. Элементы домашней экономики</p>	7	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность</p>

<p>Раздел 2. Технология ремонта и отделки жилых помещений</p>	<p>3</p>	<p>Знать современные стили в оформлении жилых помещений. Уметь подбирать средства для оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи, санитарно-гигиенических требований. Использовать декоративные растения для оформления интерьера жилых помещений. Оформлять приусадебный (пришкольный) участок с использованием декоративных растений. Знать основные элементы системы энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах, правила их эксплуатации. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Уметь подбирать строительно-отделочных материалы, составлять смету расходов применять основные инструменты для ремонтно-отделочных работ. Соблюдать технику безопасности при выполнении ремонтно-отделочных работ.</p>
<p>Раздел 3. Санитарно - технические работы</p>	<p>2</p>	<p>Уметь организовывать рабочее места для выполнения санитарно-технических работ. Планировать работу, подбирать и использовать материалы, инструменты, приспособления и оснастку при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдать правила безопасного труда и правила предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Уметь произвести простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации. Знакомиться с профессиями в области труда, связанных с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.</p>
<p align="center">Раздел 4. Современное производство и профессиональное образование (6 часов)</p>		
<p>Сферы современного производства и их составляющие</p>	<p>4</p>	<p>Знать основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса), горизонтальное и вертикальное разделение труда влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Разбираться в приоритетных направлениях развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия), уровнях квалификации и образования, факторах, влияющих на уровень оплаты труда. Уметь делать краткий анализ структуры предприятия и профессионального деления работников.</p>

Пути получения профессионального образования	2	<p>Ознакомиться с ролью профессии в жизни человека, с видами массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе, с региональным рынком труда и с его конъюнктурой. Профессиональные качества личности и их диагностика. Уметь ориентироваться и находить в источниках получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.</p> <p>Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в Интернете. Диагностировать склонности и качества личности.</p>
Раздел 5. Электротехнические работы (1 ч)		
Электротехнические устройства	1	<p>Знать и уметь отличать электрические источники света (лампы накаливания: моноспиральные, биспиральные криптоновые). Ознакомиться с электронагревательными приборами: утюг и электропечь, с устройством, принципиальной электрической схемой, правилами эксплуатации, применять на практике приемы безопасной работы. Знать принцип работы электроизмерительных приборов: амперметры, вольтметры, их устройство и правила пользования</p>
Раздел 6. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(9часов)		
Создание изделий из текстильных материалов	4	<p>Ознакомиться с краткими сведениями из истории изготовления изделий в технике «декупаж», ассортиментом изделий, сырьём, материалами и приспособлениями. Соблюдать ТБ. Использовать ИКТ в технологическом процессе. Знать и правильно применять технологию изготовления изделия, требования, предъявляемые к готовому изделию, уход за изделиями в процессе эксплуатации. Уметь оформлять домашние аксессуары в стиле «Декупаж»</p>
Создание изделий из поделочных материалов	5	<p>История развития техники плетения из тесьмы. Изучать и знать основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.</p> <p>«Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов» «Основные приемы и узлы макраме» «Разработка технологической карты по плетению амулета »</p>

Раздел 7. Творческая, проектная деятельность	5	<p>Уметь организовывать и планировать технологическую деятельность в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Осваивать технологию выращивания основных видов сельскохозяйственных растений своего региона. Знать и применять на практике правила расчета основных экономических показателей в растениеводстве. Уметь собирать и использовать информацию об урожайности основных сельскохозяйственных культур в ЛПХ своего села. Оценивать эффективность производства основных видов растениеводческой продукции в ЛПХ.</p> <p>Анализировать, выбирать и обосновывать темы проекта по повышению культуры растениеводства в ЛПХ (распространение новых сортов). Составлять план выполнения проекта.</p>
Итого: 34 часа		

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Основная литература

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897;
2. Программа общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение», рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, 5-е издание издательства «Просвещение» г. Москва 2010 г.
3. Авторская рабочая программа по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов под ред. В.Д. Симоненко 2011г.
4. А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко Технология. Индустриальные технологии. для 5 класса /общеобразоват. учреждений – М: Вентана-Граф, 2013г.
5. А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко Технология. Индустриальные технологии. для 6 класса /общеобразоват. учреждений – М: Вентана-Граф, 2013г.
6. А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко Технология. Индустриальные технологии. для 7класса /общеобразоват. учреждений – М: Вентана-Граф, 2013г.
7. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технология Ведения дома. для 5 класса /общеобразоват. учреждений – М: Вентана-Граф, 2013 г.
8. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технология Ведения дома. для 6 класса/ общеобразоват. учреждений – М: Вентана-Граф, 2013 г.
9. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технология Ведения дома. для 7 класса /общеобразоват. учреждений – М: Вентана-Граф, 2013 г.
10. Основы кулинарии : учебник для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений / В. И. Ермакова. -М. : Просвещение, 2011.
11. Технология. 5 класс (мальчики): поурочные планы к учебнику под редакцией В.Д. Симоненко /автор- составитель Ю.П. Засядько.- Волгоград: Учитель, 2011 год

12. Технология. 6 класс (мальчики): поурочные планы к учебнику под редакцией В.Д. Симоненко /автор- составитель Ю.П. Засядько.- Волгоград: Учитель, 2011 год
13. Технология. 7 класс (мальчики): поурочные планы к учебнику под редакцией В.Д. Симоненко /автор- составитель Ю.П. Засядько.- Волгоград: Учитель, 2010 год
14. Технология. 8 класс (мальчики): поурочные планы к учебнику под редакцией В.Д. Симоненко /автор- составитель Ю.П. Засядько.- Волгоград: Учитель, 2010 год
15. Технология. 6 класс(вариант для девочек) поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / автор- составитель О.В. Павлова, Г.П. Попова. – Волгоград: Учитель, 2011 год
16. Технология. 7 класс(вариант для девочек) поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / автор- составитель О.В. Павлова, Г.П. Попова. – Волгоград: Учитель, 2010 год
17. Технология. 8 класс(вариант для девочек) поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / автор- составитель О.В. Павлова, Г.П. Попова. – Волгоград: Учитель, 2008 год
18. А.В. Пёрышкин, Н.А. Родина. Физика. 7. класс: учебник для общеобразовательных учреждений. _ Москва: Дрофа, 2011 год.
19. А.В. Пёрышкин, Н.А. Родина. Физика. 8. класс: учебник для общеобразовательных учреждений. _ Москва: Дрофа, 2011 год.

Дополнительная литература

1. Арефьев, И. П. Занимательные уроки технологии для девочек / И. П. Арефьев. - М. : Школьная пресса, 2005.
2. Афанасьев, А. Ф. Резьба по дереву / А. Ф. Афанасьев. - М. : Культура и традиции, 2002.
3. Баландина, Л. Н. Астры из пластмассовых упаковок / Л. Н. Баландина // Школа и производство. - 2006. - № 4. - С. 50.
4. Баранникова, Л. А. Комнатные растения в интерьере школы / Л. А. Баранникова // Школа и производство. - 1991. -№ 12.-С. 25.
5. Баранникова, Л. А. Приготовление сладких блюд и напитков из плодов дикорастущих растений / Л. А. Баранникова // Школа и производство. - 1998. - № 4. - С. 65.
6. Бешенков А. К. Технология. Методика обучения технологии. 5-9 классы : метод, пособие /К. Бешенков А. В. Бычков, В. М. Казакевич, С. Э. Маркуцкая. - М. : Дрофа, 2007.
7. Блинова О. С. Прорезной металл с элементами рельефной металлопластики / О. С. Блинова // Школа и производство. - 2008. - № 4. - С. 28.
8. Васильченк, Е. В. Кулинарные работы и методика их проведения / Е. В. Васильченко // Школа и производство. - 1991. -№ 4. - С. 45.
9. Веркина Н. К. Блюда из теста / Н. К. Веркина // Школа и производство. - 1993. - № 6. -С.41.
10. Гуревич, Р. С. Кроссворды по трудовому обучению / Р. С. Гуревич // Школа и производство. - 1989. - № 9. - С. 75.
11. Еременко Р. А. Вторая жизнь нестандартных бутылок / Р. А. Еременко // Школа и производство. - 2005. - № 7. - С. 51.
12. Загороднюк В. П. Вторичное использование пластиковых емкостей / В. П. , Я. Хацкевич // Школа и производство. - 1998. - № 3. - С. 84.
13. Зуева Т. К. Оформление холодных блюд / Т. К. Зуева // Школа и производство. – 1996. -№ 4. - С. 70.
14. Исламов Р. А. Конструирование из пластиковых бутылок / Р. А. Исламов // Школа и производство. - 2007. - № 8. - С. 60.

15. Корчагина Г. А. Дидактический материал по кулинарии. V класс / Г. А. Корчагина, Е. В. Старикова // Школа и производство. - 1992. - № 9-10. - С. 21.
16. Корчагина Г. А. Дидактический материал по обработке ткани. V класс / Г. А. Корчагина, Е. В. Старикова // Школа и производство. - 1992. - № 9-10. - С. 23.
17. Кузьмин В. Н. Сувениры из пластика / В. Н. Кузьмин // Школа и производство. - 2003. - №3. - С. 28.
18. Лазарева Т. Ф. Комнатные растения в интерьере жилого дома / Т. Ф. Лазарева, С. И. Киперман // Школа и производство. - 1997. - № 1. - С. 75.

8. Планируемые результаты изучения учебного предмета

Освоение курса «Технология» обеспечивает достижение следующих

личностных результатов:

- овладение способностью принимать и реализовывать цели и задачи учебной деятельности;
- оценивание жизненных ситуаций (поступков, явлений, событий) с точки зрения собственных ощущений, соотношение их с общепринятыми нормами и ценностями, оценивание (поступков) в предложенных ситуациях, которые можно характеризовать как хорошие и плохие;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в информационной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах социальной справедливости и свободе;
- принятие других мнений и высказываний, уважительное отношение к ним;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;

предметными результатами изучения технологии являются:

- наблюдения и исследования свойств материалов, способы их обработки, конструкций, их свойств, принципов и приёмов их создания;
- моделирование, конструирование из разных материалов(по образцу, модели, условиям использования и области функционирования предмета, техническим условиям);
- решение доступных конструкторско-технологических задач (определение области поиска, нахождение необходимой информации , определение спектра возможных решений, выбор оптимального решения), творческих художественных задач (общий дизайн, оформление);
- приобретение навыков самообслуживания, овладение техническими приёмами ручной обработки материалов, усвоение правил техники безопасности;
- проектирование (принятие идеи, поиск и отбор необходимой информации, окончательный образ объекта, определение особенностей конструкции и технологии изготовления изделия, подбор инструментов, материалов, выбор способов их обработки, реализация замысла с корректировкой конструкции и технологии, представление (защита) процесса и результата работы);
- знание о различных профессиях и умение ориентироваться в мире профессий;

метапредметными результатами изучения предмета технология является формирование следующих универсальных учебных действий;

регулятивные:

- самостоятельно формировать цель урока после предварительного обсуждения;
- уметь совместно с учителем выявлять и формулировать учебную проблему;
- выполнять задание по составленному под контролем учителя плану, сверять свои действия с ним;

- осуществлять текущий (с помощью простых и сложных по конфигурации шаблонов, чертёжных инструментов), итоговый контроль общего качества выполненного изделия , вносить необходимые конструктивные доработки;
- в диалоге с учителем учиться вырабатывать критерии оценки и определять степень успешности выполнения своей работы и работы всех, исходя из имеющихся критериев;

познавательные:

- искать и отбирать необходимые для решений учебной задачи источники информации в учебнике(текст, иллюстрация, схема, чертёж, инструкционная карта) энциклопедиях, справочниках, Интернете;
- добывать новые знания в процессе наблюдений, рассуждений и обсуждений материалов учебника, выполнение пробных поисковых упражнений;
- перерабатывать полученную информацию: сравнивать и классифицировать факты и явления, определять причинно-следственные связи изучаемых явлений, событий;
- делать выводы на основе обобщения полученных знаний;
- преобразовывать информацию: представлять информацию в виде текста, таблицы, схемы (в информационных проектах);

коммуникативные:

- высказывать свою точку зрения и пытаться её обосновать, приводя аргументы;
- слушать других, пытаться принимать другую точку зрения, быть готовым изменить свою точку зрения;
- уметь сотрудничать , выполняя различные роли в группе, в совместном решении проблемы (задачи);
- уважительно относиться к позиции другого человека, пытаться договориться.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ
-экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
-выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

-изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
-выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

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

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

Обучающиеся 6 класса должны знать:

- технологическую последовательность приготовления блюд;
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;
- основные виды бытовых домашних работ;
- средства оформления интерьера;
- раскрой ткани, шитье, рукоделие; виды и свойства тканей;
- назначение различных швейных изделий;

работу швейной машине.

конструирование и изготовление одежды.

Обучающиеся 6 класса должны уметь:

определять доброкачественность пищевых продуктов и консервов по внешним признакам; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах;

выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода одеждой и обувью;

подготовка и приемы работы на швейной машине с ножным приводом намотка ниток на шпульку, подбор и установка игл, выполнение запошивочного шва с применением приспособления, контроль качества.

измерение фигуры человека, запись результатов, расчет конструкции по формулам, изготовление и оформление выкроек, расчет количества ткани для изделия.

выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;

подготавливать выкройку и ткань к раскрою; выполнять раскрой ткани;

раскрой и подготовка изделия к примерке, проведение примерки, влажно – тепловая обработка изделия.

выполнять мелкий ремонт швейных изделий; проектировать изделие с использованием текстильных и подделочных материалов;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, соблюдать правила этикета за столом.

применять рациональные способы и средства ухода за одеждой обувью; использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;

швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и подделочных материалов;

различные виды художественной отделки изделий.

Обучающиеся 7 класса должны знать:

-санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой

-технологическую последовательность приготовления блюд;

-виды и свойства тканей;

-основные стили в одежде и современные направления моды;

-назначение различных швейных изделий;

-виды традиционных народных промыслов;

-наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

-средства оформления интерьера, правила освещения жилого помещения, гигиена жилища;

Должны уметь:

-выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов, составлять меню;

-выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;

-работать на швейной машине;

-снимать мерки с фигуры человека;

- выполнять раскрой ткани;

-проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;

-проектировать изделие с использованием текстильных и подделочных материалов;

-подбирать средства для освещения жилого помещения, соблюдать гигиену помещения;

Обучающиеся 8 класса должны знать:

- Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда. Организация рабочего места.

Понятия «семья», «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «бюджет семьи», «доход», «расход» и др.

- Композиция и цветовое решение. Рисунок вышивки и его перенос на ткань. Гладь белая, Александровская, владимирская. Оформление края изделия.

Назначение и виды устройства защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту. Составляющие проектирования, разработка чертежа изделия; оценку стоимости готового изделия.

обучающиеся должны уметь:

- Составлять план работы.

- Определять виды расходов семьи. Определять по штрихкоду страны-изготовителя. Оценивать затраты на питание семьи на неделю.

- Подготавливать ткань к вышивке.

- Выполнять элементы вышивки узора в технике владимирского шитья, белой глади, художественной глади.

- Объяснять работу простых электрических устройств по их схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии.

- Выдвигать идеи для выполнения учебного проекта; выполнять творческие проекты.

Примечание № 1.

Раздел. Кулинария

Согласно Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897. Изучение раздела «Кулинария» обязательно, даже при не укомплектованности кабинета. Практические работы по приготовлению пищи выполняются в домашних условиях при контроле родителей.

1. Обучающиеся выполняют практическую работу, используя записи в тетради (рецепт блюда, способ приготовления, правила безопасной работы, требования к готовому блюду)
2. Родители контролируют соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил безопасности работ при приготовлении блюда, готовность блюда.
3. По завершению работы дегустируют, оценивают вкусовые качества кулинарного изделия в соответствии с «требованиями к готовому блюду», отмечают ошибки.
4. Отчёт о проделанной работе оформляется в тетради родителями.