

Изменения в рабочей программе учебного предмета**«Технология (технология ведения дома)»****(Приложение 23 к ООП ООО МБОУ СОШ № 24)**

Изложить пункт 3 в следующей редакции:

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№п/п	Темы уроков		Кол-во часов
5 класс			
Раздел: Кулинария			20
1-2	Интерьер кухни, столовой. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру.	Интерьер кухни, столовой. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.	2
3	Бытовые электроприборы	Планировка кухни. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Бытовые электроприборы. Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Физиология питания. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Режим питания.	1
4	Санитария и гигиена на кухне		1
5-6	Физиология питания		2
7-8	Бутерброды и горячие напитки	Бутерброды и горячие напитки. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий	2
9-10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		2
11-14	Блюда из овощей и фруктов		4
15-16	Блюда из яиц		2
17-18	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку		2
19-20	Защита проекта по		2

	разделу: Кулинария	шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Блюда из овощей и фруктов. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»		Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных волокон.	24
21-24	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов.	4
25-28	Конструирование швейных изделий	Конструирование швейных изделий. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.	4
29-32	Швейная машина	Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Швейная машина. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	4
33-42	Технология изготовления швейных изделий	Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Выкраивание деталей швейного изделия. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Основные операции при машинной обработке изделия. Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-	10
43-44	Защита проекта: Технология изготовления швейных изделий	Оборудование для влажно-	2

		тепловой обработки ткани. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.	
Раздел «Художественные ремёсла»		Декоративно-прикладное искусство.	8
45-46	Декоративно-прикладное искусство	Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.	2
47-48	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Лоскутное шитьё. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления.	2
49-52	Лоскутное шитьё		4
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»		Исследовательская и созидательная деятельность. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта.	16
53-62	Исследовательская и созидательная деятельность		10
63-64	Защита годового проекта по технологии		2
65-66	Повторение пройденного материала за курс 5 класса		2
6 класс			
Раздел: «Технологии домашнего хозяйства»		Интерьер жилого дома. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Комнатные растения в интерьере. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания	4
1-2	Интерьер жилого дома		2
3-4	Комнатные растения в интерьере		2

		композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере. Требования растений к окружающим условиям. Разновидности комнатных растений.		
	Кулинария	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Блюда из птицы. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Заправочные супы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Оформление готового супа и подача к столу. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.	16	
5-6	Блюда из рыбы		2	
7-8	Блюда из нерыбных продуктов моря		2	
9-12	Блюда из мяса		4	
13-14	Блюда из птицы		2	
15-16	Заправочные супы		2	
17-18	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду		2	
19-20	Защита проекта по разделу: Кулинария		2	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»			Свойства текстильных материалов.	22
21-22	Свойства текстильных материалов		Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.	2
23-26	Конструирование швейных изделий		4	
27-28	Моделирование швейных изделий	Тема. Конструирование швейных изделий.	2	
29-30	Швейная машина	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа	2	
31-40	Технология изготовления швейных изделий		10	
41-42	Защита проекта:		2	

	Технология изготовления швейных изделий	основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. <u>Моделирование швейных изделий.</u> Понятие о моделировании одежды. <u>Швейная машина.</u> Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейным машинам. <u>Тема. Технология изготовления швейных изделий.</u> Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные машинные операции. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	
Раздел «Художественные ремёсла»		Вязание крючком. Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Вязание спицами. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров.	8
43-46	Вязание крючком		4
47-50	Вязание спицами		4
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»		Исследовательская и созидательная деятельность. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.	16
51-62	Исследовательская и созидательная деятельность		12
63-64	Защита годового проекта по технологии		2
65-66	Повторение пройденного материала за курс 6 класса		2
7 класс			
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»		Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения.	2
1	Интерьер жилого дома		1
2	Гигиена жилища		1

		Естественное и искусственное освещение. Современные системы управления светом. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Гигиена жилища. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка.	
Раздел: Кулинария		Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Виды теста и выпечки. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Профессия кондитер. Сладости, десерты, напитки. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Праздничный этикет. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами.	8
3	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Инструктаж по технике безопасности		1
4	Изделия из жидкого теста		1
5	Виды теста и выпечки		1
6	Технология приготовления изделий из пресного и слоёного теста		1
7	Технология приготовления изделий из песочного теста		1
8	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков		1
9	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет		1
10	Защита проекта по разделу: Кулинария		1
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»			Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Конструирование швейных изделий. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Моделирование швейных изделий. Приёмы моделирования поясной одежды. Швейная машина. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.
11	Материаловедение и машиноведение. Инструктаж по ТБ	1	
12	Конструирование и моделирование поясной одежды	1	
13-18	Изготовление юбки	6	
19	Защита проекта: Создание изделий из текстильных материалов	1	

		Технология изготовления швейных изделий Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.	
Раздел «Художественные ремёсла»		Ручная роспись тканей. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Вышивание. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.	7
20-22	Батик. Роспись по ткани		3
23-26	Вышивание		4
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»		Исследовательская и созидательная деятельность. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Практические работ. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.	7
27-28	Проектная деятельность		2
29	Защита годового проекта по технологии		1
30-33	Проектная деятельность		4
		8 класс	
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»			4

1-2	«Экология жилища»	Характеристика основных элементов систем водоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.	2
3-4	«Водоснабжение и канализация в доме»	Схема горячего и холодного водоснабжения в доме. Система канализации в доме. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.	2
Раздел: Электротехника			12
5-10	«Бытовые электроприборы»	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электросветильники и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.	6
11-14	«Электромонтажные и сборочные технологии»		4
15-16	«Электротехнические устройства с элементами автоматики»		2
Раздел: Семейная экономика			6
17-22	«Бюджет семьи»	Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения или рынка потребительских товаров. Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупок. Права потребителя и их защита. Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и рациональных рыночных цен.	6
Раздел: Современное производство и профессиональное самоопределение			4
23-24	«Сферы производства и разделение труда»	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные	2

		подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровень квалификации и уровень образования. Факторы влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.	
25-26	«Профессиональное образование и профессиональная карьера»	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности и к выбранному виду профессиональной деятельности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения в нем. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.	2
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»			7
27-29	<i>Исследовательская и созидательная деятельность</i>	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.	3
30	Защита годового проекта		1
31-32	<i>Исследовательская и созидательная деятельность</i>		2
33	Повторение пройденного в 8 классе		1