

Калининский район, станица Старовеличковская
Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №6 ст. Старовеличковской

Утверждено
решение педсовета протокол № 1
от 31 августа 2021 года
Председатель педсовета



И.В.Ерошенко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

Уровень образования **основное общее образование (5-8 классы)**

Количество часов **238 ч**

Составитель **учитель технологии Неврова Е.В.**

Программа разработана на основе авторской программы **по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко** издательский центр «Вентана -Граф» 2015 год и авторской программы учителя технологии МБОУ-СОШ №5 Чуб.Д.В.

Программа выполнена по учебным предметам Технология 5-8 классы, подготовленная в рамках проекта «Разработка, апробация и внедрение ФГОС образования второго поколения» Министерства образования и науки Российской Федерации.

1.Пояснительная записка.

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 5-8 класса на основе следующих документов:

-Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;

-Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобразования РФ;

- Программа «Технология» 5-8 классы Москва Издательский центр «Вентана-Граф» авторы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица 2015 г;

-Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Сельскохозяйственный труд» (агротехнологии). Из источника министерства образования и науки Российской Федерации;

-Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

С целью учета интересов и склонностей учащихся и их родителей, возможностей школы, в связи с расположением школы в сельской местности и с учетом сезонности работ на пришкольном участке создана комбинированная программа, включающая разделы по агротехнологии, а также базовые и инвариантные разделы по технологиям обслуживающего труда. В связи с перераспределением времени между указанными разделами в данной программе уменьшается объем и сложность практических работ в разделах содержания по обслуживающему труду с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения по технологии.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

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

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложено направление «Технологии ведения дома». С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей общеобразовательного учреждения (МБОУ СОШ №6), местных социально-экономических условий введено направление «Технология. Сельскохозяйственный труд» в рамках этих двух направлений изучается учебный предмет. Выбор направления обучения исходит из их интересов и склонностей, возможностей школы, местных социально-экономических условий.

На основе данной программы в образовательном учреждении допускается построение комбинированной программы при различном сочетании разделов и тем указанных выше направлений с сохранением объёма времени, отводимого на их изучение.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

В результате изучения технологии обучающиеся *ознакомятся*:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:

- распространённость изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания курса на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразующей деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Для более глубокого освоения предмета «Технология» следует организовать для учащихся летнюю технологическую практику за счёт времени из компонента образовательного учреждения. В период практики учащиеся под руководством учителя могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций и др.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий

художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

3. Место предмета «Технология» в учебном плане

Учебный план МБОУ-СОШ №6 на этапе основного общего образования включает 238 учебных часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6 и 7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в неделю.

В 5-6 классах в программе по предмету дано 68ч, учебный план МБОУ- СОШ №6 в 5-6 классах рассчитан тоже на 68 ч, но из них 16ч отводится на сельскохозяйственные работы, поэтому в рабочей программе спланировано 52ч. на направление «Технологии ведения дома» и 16ч. на направление «Технология. Сельскохозяйственный труд».

На основании примерной основной образовательной программы ООО одобренной федеральным УМО по общему образованию (протокол от 28.06.2015 года №2/16-з) увеличена до 2 часов уроков «Технология» в 7 классах.

В 7 классах в авторской программе по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко дано 34ч, из расчета 1 час в неделю. Учебный план МБОУ-СОШ№6 в 7 классах рассчитан на 68 часов, из расчета 2 часа в неделю: 52ч на направление «Технологии ведения дома» и 16ч на направление «Технология. Сельскохозяйственный труд».

В 8 классах в программе по предмету дано 34ч, учебный план МБОУ- СОШ №6 в 8 классах рассчитан на 34 ч: 8ч отводится на сельскохозяйственные работы. В рабочей программе спланировано 26ч. на направление «Технологии ведения дома» и 8ч. на направление «Технология. Сельскохозяйственный труд».

В рабочую программу внесены следующие изменения:

С учётом местных социально-экономических и климатических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать с октября (1 четверть).

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий в содержание программы были добавлены часы по направлению «сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии – растениеводство), за счет сокращения часов по направлению – 5 класс: Кулинария (4 ч.), Создание изделий из текстильных материалов (6 ч.), Технология творческой и опытнической деятельности (6 ч.); 6 класс- Кулинария (4 ч.),

Создание изделий из текстильных материалов (6 ч.), Технология творческой и опытнической деятельности (6 ч.); 8 класс – Технология домашнего хозяйства (2 ч.), Электротехника (3 ч.), Семейная экономика (2 ч.), Современное производство и профессиональное самоопределение (1 ч.).

В программе «Технология. Сельскохозяйственный труд» из-за отсутствия возможности изучать раздел животноводство, часы данного раздела не включены в содержание рабочей программы.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» обеспечит:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

4. 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; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения учащимися 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;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- 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 познавательно трудовой 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 проектно-исследовательской 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 для 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 оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических 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; соблюдение норм и 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 познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности 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, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

2. Основное содержание учебного предмета.

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Направление «Сельскохозяйственные технологии».

Это направление технологического образования реализуется в сельских школах.

Новым в данном варианте программы являются:

- технологическая направленность обучения, т. е. Формирование у школьников представления о выращивании растений как целостном технологическом процессе получения продукции;
- цель обучения — формирование у школьников сельскохозяйственной грамотности, которая подразумевает освоение технологий получения двух-трех видов наиболее распространенной в регионе растениеводческой продукции в условиях школьного учебно-опытного участка или личного подсобного хозяйства;
- направленность содержания обучения на реализацию предусмотренной

стандартом второго поколения программы воспитания и социализации учащихся. Для этого предусмотрено расширение учебно-материальной базы обучения за счет личных подсобных и фермерских хозяйств родителей учащихся и выполнение социально ориентированных сельскохозяйственных проектов. Это будет способствовать ознакомлению школьников с социально-экономическими проблемами современного села, формированию ценностных ориентаций учащихся.

Занятия по растениеводству проводятся на базе школьного учебно-опытного участка.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Содержание программы

Распределение количества часов

Разделы, темы	Количество часов									
	Авторская программа	Рабочая программа	Программа по классам (авторская программа)				Рабочая программа по классам (рабочая программа)			
			5	6	7	8	5	6	7	8
Растениеводство		56	16	16	16	8	16	16	16	8
Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур			11	5	-	-	11	6	-	-
Выращивание плодовых и ягодных культур			-	6	3	2	-	6	4	2
Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте			-	-	3	2	-	-	3	2
Выращивание декоративных деревьев и кустарников			-	-	3	2	-	-	3	2
Использование сельскохозяйственной техники в растениеводстве			-	-	2	-	-	-	2	-
ТВОРЧЕСКАЯ, ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ			5	5	5	2	5	4	4	2
Технология домашнего хозяйства	11	11	2	3	2	4	2	3	4	2
1. Интерьер кухни, столовой			2	-	-	-	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома			-	1	-	-	-	1	-	-
3. Комнатные растения в интерьере			-	2	-	-	-	2	-	-
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в			-	-	1	-	-	-	2	-

Разделы, темы	Количество часов									
	Авторская программа	Рабочая программа	Программа по классам (авторская программа)				Рабочая программа по классам (рабочая программа)			
			5	6	7	8	5	6	7	8
<i>интерьере.</i>										
<i>5.Гигиена жилища</i>			-	-	1	-	-	-	2	-
<i>6.Экология жилища</i>			-	-	-	2	-	-	-	1
<i>7.Водоснабжение и канализация в доме</i>			-	-	-	2	-	-	-	1
Электротехника	14	11	1	-	1	12	1	-	1	9
<i>1.Бытовые электроприборы</i>			1	-	1	6	1	-	1	5
<i>2.Электромонтажные и сборочные технологии</i>			-	-	-	4	-	-	-	3
<i>3.Электротехнические устройства с элементами автоматики</i>			-	-	-	2	-	-	-	1
Кулинария	33	28	14	14	5	-	10	10	8	-
<i>1.Санитария и гигиена на кухне</i>			1	-	-	-	1	-	-	-
<i>2.Физиология питания</i>			1	-	-	-	1	-	-	-
<i>3.Бутерброды, горячие напитки.</i>			2	-	-	-	1	-	-	-
<i>4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>			2	-	-	-	2	-	-	-
<i>5.Блюда из овощей и фруктов</i>			4	-	-	-	2	-	-	-
<i>6.Блюда из яиц.</i>			2	-	-	-	1	-	-	-
<i>7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.</i>			2	-	-	-	2	-	-	-
<i>8. Блюда из рыбы и морепродуктов</i>			-	4	-	-	-	2	-	-
<i>9.Блюда из мяса</i>			-	4	-	-	-	2	-	-
<i>10.Блюда из птицы</i>			-	2	-	-	-	2	-	-
<i>11.Заправочные супы</i>			-	2	-	-	-	2	-	-
<i>12.Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.</i>			-	2	-	-	-	2	-	-
<i>13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов</i>			-	-	1	-	-	-	1	-
<i>14. Изделия из жидкого теста</i>			-	-	1	-	-	-	2	-
<i>15.Виды теста и выпечки</i>			-	-	1	-	-	-	2	-
<i>16.Сладости, напитки и десерты</i>			-	-	1	-	-	-	2	-
<i>17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.</i>			-	-	1	-	-	-	1	-
Создание изделий из	52	46	22	22	8	-	16	16	14	-

Разделы, темы	Количество часов									
	Авторская программа	Рабочая программа	Программа по классам (авторская программа)				Рабочая программа по классам (рабочая программа)			
			5	6	7	8	5	6	7	8
текстильных материалов										
1. Свойства текстильных материалов			4	2	1	-	2	1	1	-
2. Конструирование швейных изделий			4	4	1	-	2	2	2	-
3. Моделирование швейных изделий			-	2	1	-	-	2	2	-
4. Швейная машина			4	2	1	-	2	1	1	-
5. Технология швейных изделий			10	10	4	-	10	10	8	-
Художественные ремесла	24	28	8	8	8	-	8	8	10	-
1. Декоративно – прикладное искусство			2	-	-	-	2	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ			2	-	-	-	2	-	-	-
3. Лоскутное шитье			4	-	-	-	4	-	-	-
4. Вязание крючком			-	4	-	-	-	4	-	-
5. Вязание на спицах			-	4	-	-	-	4	-	-
6. Ручная роспись ткани.			-	-	4	-	-	-	4	-
7. Вышивание			-	-	6	-	-	-	6	-
Семейная экономика	6	4	-	-	-	6	-	-	-	4
Бюджет семьи						6				4
Современное производство и профессиональное самоопределение	4	3	-	-	-	4	-	-	-	3
1. Сферы производства и разделение труда			-	-	-	2	-	-	-	1
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера			-	-	-	2	-	-	-	2
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности	60	53	21	21	10	8	15	15	15	8
1. Исследовательская и созидательная деятельность			21	21	10	8	15	15	15	8
Резерв (на 35 недель обучения)	6									
Всего:	204	238	68	68	34	34	68	68	68	34

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема1. Интерьер кухни, столовой

5 класс

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема2. Интерьер жилого дома

6класс

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные,

декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Тема4 . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

7класс

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работ.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема5. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема 6. Экология жилища

8класс

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема7 . Водоснабжение и канализация в доме

8класс

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации.

Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лаборно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

Тема1. Бытовые электроприборы

5 класс

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

7 класс

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятия о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания

микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семей

8 класс

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздушонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при использовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автомат, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

8 класс

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемов электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи о ее принципиальной схеме. Виды проводов инструменты для электромонтажных работ. Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования. Выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема 3. Электрические устройства с элементами автоматики

8 класс

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии. Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимость электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электрических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

5 класс

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

5 класс

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

5класс

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для разлома зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с правилами приготовления и оформления бутербродов по средствам видео-инструкции.

Изготовление технологической карты приготовления горячих напитков во время практической работы. Закрепление знаний: приготовление горячих напитков дома, отчет о полученных результатах на уроке.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и кухонными приборами.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

5 класс

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных, рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление таблицы «Последовательность приготовления каши». Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в домашних условиях. Фото-отчет и анализ практической части задания на уроке.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

5 класс

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов.

Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химической лаборатории, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способ удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цветов овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жаренье, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варенных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по средствам таблиц с механической обработкой овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Проектная деятельность «Приготовление и оформление блюд из сырых овощей и фруктов дома». Отчет о результатах на уроке.

Тема6. Блюда из яиц

5 класс

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варенных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Видео-инструкция «Определение свежести яиц». Приготовление блюд из яиц дома - оценка полученных результатов по органолептическим показателям на уроке.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

5 класс

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Особенности сервировки стола к завтраку. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Подбор продуктов питания по правилам диетологии. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Тема 8. Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря

6 класс

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженной рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с правилами определения свежести рыбы. В качестве домашнего задания приготовление рыбы тремя способами: отчет о проделанной деятельности по санитарным требованиям к приготовлению рыбы на уроке.

Тема 9. Блюда из мяса

6 класс

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженного мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры у мясных блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов по категориям, приведенным в таблице. Творческий проект «Самое полезное блюдо из мяса»(выполняется дома), защита проекта на уроке.

Тема 10. Блюда из птицы

6 класс

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и

тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Видео-инструкция по обработке птицы и подготовке к приготовлению. Презентация «Блюда из птицы».

Тема 11. Заправочные супы

6 класс

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. *Лабораторно-практические и практические работы.* Устный подбор продуктов для супа. Приготовление заправочного супа в домашних условиях: анализ по органолептическим показателям. Запись в тетрадь. Отчет на уроке.

Тема 12. Приготовление обеда сервировка стола к обеду

6 класс

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола, к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

7 класс

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. *Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с правилами определения качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога дома. Краткое описание в тетради о полученных результатах. Доклад о пользе молочных продуктов на уроке.

Тема 14. Изделия из жидкого теста

7 класс

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания Теста и выпечки

блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с правилами определения качества мёда по видео-инструкции. Приготовление изделий из жидкого теста дома: конкурс на лучший фото-отчет «Мои нежные блинчики»(фото в электронном виде) на уроке.

Тема 15. Виды теста и выпечки

7 класс

Теоретические сведения. 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. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. *Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение таблицы с критериями оценки качества видов теста .Проектная деятельность: « Приготовление изделий из пресного слоёного теста» , « Приготовление изделий из песочного теста». Защита проекта на уроке.

Тема 16. Сладости, десерты, напитки

7 класс

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. *Лабораторно-практические и практические работы.* Самостоятельная работа над презентацией «Приготовление сладких блюд и напитков», видео-лаборатория: « Конфеты своими руками»

Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

7 класс

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Правила подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол- фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работа.

Разработка меню. Сервировка стола для сладких блюд. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

5 класс

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного,

ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

6 класс

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

7 класс

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

5класс

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

6 класс

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

7 класс

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема3. Моделирование швейных изделий

6 класс

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

7 класс

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема4. Швейная машина

5 класс

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной

машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

6 класс

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

7 класс

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

5 класс

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.

Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания-ручного обмётывания; временное соединение деталей-смётывание; временное закрепление подогнутого края-замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания-машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей-стачивание; постоянное закрепление подогнутого края-застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

6 класс

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной-примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв-вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной-притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием-обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом-мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

7 класс

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками-подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и

проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема1. Декоративно-прикладное искусство

5 класс

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

5 класс

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема3. Лоскутное шитьё

5 класс

Теоретические сведения. 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. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема4. Вязание крючком

6 класс

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия-вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 5. Вязание спицами

6 класс

Теоретические сведения. 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. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. *Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Тема 6. Ручная роспись тканей

7 класс

Теоретические сведения. 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. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 7. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Семейная Экономика»

Тема 1. Бюджет семьи

8 класс

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология

построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

Лабораторно-практические и практические работы. 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.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема1. Сферы производства и разделения труда

8 класс

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

Лабораторно-практические и практические работы. Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»

Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера

8 класс

Теоретические сведения. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии

Лабораторно-практические и практические работы. Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

5 класс

Теоретические сведения. 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. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. 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.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

6 класс

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. 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.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7 класс

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

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. *Варианты творческих проектов:* «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Раздел «Сельскохозяйственные технологии»

«Технологии растениеводства»

Тема 1. Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур

Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего села, на пришкольном участке. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и ее основных элементах.

Способы размножения растений. Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт. Размножение семенами, подготовка семян к посеву.

Почва — основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы».

Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила посевов и посадок.

Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Основные приемы ухода за растениями. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Технологии и средства защиты растений от болезней и вредителей. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства.

Виды и применение севооборотов. Понятие «урожай», «урожайность». Учет урожайности. Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки

почвы. Подготовка к зиме теплолюбивых растений. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц многолетних растений, семенников двулетних овощных культур.

Подзимние посевы и посадки.

Весенний период

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост), выбор инструментов, разметка и поделка гряд, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов, мульчирование посевов, уход за растениями, проведение фенологических наблюдений. Составление схемы простых севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, цветочно-декоративных растений, уход за ними.

Осенний период

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

Тема 2. Технологии выращивания плодовых и ягодных культур

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их основные виды и сорта в своем регионе. Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Осенний период

Уход за земляникой и ягодными кустарниками, оценка их состояния, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров и заготовка материала для размножения, подготовка участка и осенние посадки розеток земляники. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников.

Тема 3. Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте

Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом и в защищенном грунте.

Виды защищенного грунта. Современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки. Защита растений от болезней и вредителей.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Весенний период

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый

грунт, установка пленочных укрытий, теплиц, проведение подкормки. Разработка конструкции и изготовление простейших сооружений для защищенного грунта.

Тема 4. Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве

Понятие об организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Источники информации по растениеводству. Расчет основных экономических показателей в растениеводстве. Понятие о предпринимательстве, маркетинге

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение примерного объема производства продукции и расчет площади под культуры с учетом потребностей семьи с использованием справочной литературы. Определение планируемого дохода, прибыли. Составление плана размещения культур на участке.

Тема 5. Профессиональное образование и профессиональная карьера

Современные профессии в растениеводстве. Понятие о региональном рынке труда в сельскохозяйственной сфере. Возможности построения карьеры в сельскохозяйственной сфере.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Ознакомление с профиограммами профессий растениеводства. Оценка своих склонностей и способностей. Обсуждение профессиональных планов.

3. Тематическое планирование с определением основных видов деятельности.

5 класс

Примерные темы, раскрывающие (входящие в) данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
<i>1.Интерьер кухни, столовой 2ч.</i>	Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер кухни	Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, и сан-гигиеническими требованиями к интерьеру

Примерные темы, раскрывающие (входящие в) данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
2.Бытовые электроприборы 1ч.	Применение электрической энергии в промышленности на транспорте и в быту.	Осознать роль электроэнергии в нашей жизни и необходимость её экономии.
3.Кулинария 10ч.		
3.1 Санитария и гигиена на кухне 1ч	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю	Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи
3.2 Физиология питания 1ч.	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи.	Изучить основы физиологии питания человека
3.3 Бутерброды, горячие напитки 1ч	Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значения хлеба в питание человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Виды горячих напитков. Правила хранения чая, кофе, какао. Технология приготовления кофе и какао	Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.
3.4 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2ч	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий	Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши. Определять консистенцию блюда.
3.5 Блюда из овощей и фруктов 2ч.	Виды овощей, фруктов, используемых в кулинарии. Содержание в овощах и фруктах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Свежемороженые овощи и фрукты. Методы определения качества овощей. Технология приготовления салатов из сырых овощей	Определять качество овощей по внешнему виду. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Выполнять нарезку овощей и фруктов. Готовить салат из сырых овощей
3.6 Блюда из яиц 1 ч.	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения. Технология	Изучать способы определения свежести яиц.

Примерные темы, раскрывающие (входящие в) данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
	приготовления блюд из яиц.	
3.7 Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака. 2 ч.	Особенности сервировки стола к завтраку. Правила использования столовых приборов.	Выполнять сервировку стола к завтраку.
3.Создание изделий из текстильных материалов 16ч.		
4.1 Свойства текстильных материалов 2ч.	Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных волокон. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночные стороны ткани.	Исследовать свойства тканей из натуральных волокон. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять направление долевой нити в ткани.
4.2 Конструирование швейных изделий. 2ч.	Краткие сведения из истории одежды. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж в масштабе 1:4 и в натуральную величину.
4.3 Элементы машиноведения 2ч.	Классификация машин швейного производства по назначению. Бытовая швейная машина, её устройство. Правила безопасной работы на швейной машине. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.	Изучить устройства современной бытовой швейной машины. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям.
4.4 Технология швейных изделий. 10ч.	Ручные стежки и строчки. Подготовка ткани к раскрою. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных линий выкройки на ткань. Правила выполнения технологических операций: -обработка деталей кроя; -обработка карманов; -обработка бретелей; -обработка низа. Сборка изделия. Примерка. Стачивание машинными швами и	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек, швов. Выполнять раскладку выкроек. Стачивать детали и выполнять отделочные работы.

Примерные темы, раскрывающие (входящие в) данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
	окончательная отделка изделия.	
5. Художественные ремесла.		
8.ч		
5.1 Декоративно-прикладное искусство. 2ч.	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных, художественных ремеслах. Отделка изделий вышивкой, тесьмой изготовление сувениров.	Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона.
5.2 Основы композиции и законы восприятия света и создание предметов ДПИ. 2ч.	Понятие о ритмические или пластические композиции, ее тональное решение симметричные и ассиметричные композиции. Символика в орнаменте. Цветовое сочетание в орнаменте. Виды орнаментов.	Зарисовать природные мотивы с натуры. Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежда.
5.3 Лоскутное шитье 4ч.	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Материалы для лоскутной пластики. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.	Изучить различные виды техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету и фактуре.
6.Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности. 15ч.	Определения и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.	Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
7. Агротехнология сельского хозяйства – 16 ч.		
7.1. Осенний период 8 ч.	Отрасли сельского хозяйства: растениеводство и животноводство. Понятие «аграрные технологии». Правила безопасной работы на пришкольном участке. Овощные	Практическая работа на учебно-опытном участке.

Примерные темы, раскрывающие (входящие в) данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
	<p>культуры (лук репчатый, морковь и свекла столовая): сорта, семена, способ посадки, уборка урожая.</p> <p>Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная (междурядная)</p>	
7.2. Весенний период 8 ч.	<p>Знакомство с земляными работами в весенний период.</p> <p>Т/б при работе с сельскохозяйственным инвентарем</p> <p>Способы выращивания овощных культур. Правила безопасной работы</p> <p>Виды удобрений, их применение.</p> <p>Понятие «подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы</p> <p>Понятия «однолетние зеленые культуры». Сроки и способы посева семян зеленых культур. Правила безопасной работы</p>	Практическая работа на учебно-опытном участке.

6 класс

Примерные темы, раскрывающие (входящие в) данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
Технология домашнего хозяйства 3ч.		
1.Интерьер жилого дома 1ч.	<p>Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни.</p> <p>Организация зон отдыха, приготовления пищи.</p> <p>Столовой, спален. Детского уголка. Использование современных материалов</p>	<p>Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома.</p> <p>Детской комнаты</p>

Примерные темы, раскрывающие (входящие в) данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
	отделке квартир.	
2. Комнатные растения в интерьере 2ч.	Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев, и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.	Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Разработать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями.
3. Кулинария 10ч.		
3.1 Блюда из рыбы и морепродуктов 2ч.	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменения содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.	Определить свежесть рыбы. Определить срок годности рыбных консервов. Выполнять механическую кулинарную обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приемы труда. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
3.2 Блюда и мяса 2ч.	Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Определение качества мяса. Условия и сроки хранения мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд.	Определить качество мяса. Выполнять кулинарную. механическую обработку мяса. Изучить различные способы тепловой кулинарной обработки мяса. Готовить натуральную рубленную массу из мяса. Планировать время приготовления выбранного блюда.
3.3. Блюда из птицы 2ч.	Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы	Планировать последовательность технологических операций.

Примерные темы, раскрывающие (входящие в) данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
	на части.	Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из домашней птицы.
3.4. Заправочные супы 2ч.	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Оценка качества супа и подача его к столу.	Готовить и оформлять заправочный суп. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями.
3.5 Приготовление обеда, сервировка стола 2 ч.	Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Способы складывания салфеток. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое формирование стола.	Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Составлять меню. Выполнять сервировку.
4.Создание изделий из текстильных материалов 16ч.		
4.1. Свойства текстильных материалов 1ч.	Классификация текстильных волокон и тканей. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон.	Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды тканей. Проводить сравнительный анализ прочности, окраски различных тканей.
4.2 Конструирование швейных изделий 2 ч.	Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и различные признаки фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей, основы швейных изделий.	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека. Строить чертеж швейных изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Рассчитывать количество ткани на изделия.

Примерные темы, раскрывающие (входящие в) данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
4.3 Моделирование швейных изделий 2ч.	Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Определение количества ткани на изделие.	Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертеже его основы. Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.
4.4. Элементы машиноведения 1 ч.	Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Назначение, устройство и принципы действия регуляторов швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Виды неполадок в работе швейной машины, принципы их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.	Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Заменять иглу в швейной машине. Чинить и смазывать швейную машину. Овладеть безопасными приемами труда.
4.5. Технология швейных изделий 10ч.	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани. Правила выполнения следующих технических операций: -обработка деталей кроя. -обработка застежек, карманов, поясов, проймы, горловины. -обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.	Отрабатывать точность движений, глазомер при выполнении швов. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.

Примерные темы, раскрывающие (входящие в) данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
5. Художественные ремесла 8 ч.		
5.1 Вязание крючком 4ч.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости т ниток и узора. Технология выполнения различных петель.	Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком
5.2 Вязание на спицах 4ч.	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения	Выполнять эскизы. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы и изделия на спицах.
6. Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности 15ч.	Определения и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация	Оформлять интерьер декоративными растениями. Изготавливать сувениры. Участвовать в проектах социальной направленности.
7. Агротехнология сельского хозяйства – 16 ч.		
7.1. Осенний период 8 ч.	Понятие о сорте «Изучение сортов капусты белокочанной» Овощи из семейства паслёновых. «Технология уборки картофеля»Семеноводство овощных культур. «Технология уборки семенников капусты, свеклы	Практическая работа на учебно-опытном участке.

Примерные темы, раскрывающие (входящие в) данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
	и моркови». Овощи из семейства тыквенных. «Сбор урожая тыквы, патиссонов и кабачков» Что такое полевой опыт? «Технология уборки урожая корнеплодов моркови и свеклы» Овощные капустные растения. «Подготовка участка под посадку капусты» Характеристика почв. «Осенняя обработка почвы под овощные культуры на учебно-опытном участке».	
7.2. Весенний период 8 ч.	Сооружения защищённого грунта. «Расчет потребности рассады томата и капусты» «Выращивание рассады овощных культур» «Технология пикировки сеянцев томата и капусты» «Выращивание томатных культур» «Посадка рассады томата в грунт» «Выращивание огурца в открытом грунте» «Технология посева семян в открытый грунт» Выращивание капусты белокочанной. «Закладка участка овощных капустных растений»	Практическая работа на учебно-опытном участке.

7 класс

Примерные темы		Основные содержания по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
1. Технология домашнего хозяйства 4ч			
1.1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего	Разработать проект рационального размещения

Примерные темы		Основные содержания по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
	интерьере 2ч	и местного освещения. Виды и формы светильников. Оформление интерьера картинами, предметами декоративно-прикладного искусства	электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегательных технологий
1.2	Гигиена жилища 2ч	Экология и микроклимат жилища. Приборы для поддержания режима влажности состояния воздушной среды	Оценивать микроклимат в доме
2.	Электротехника 1ч	Пути экономии электрической энергии в быту. Характеристики ламп и осветительных приборов	Исследовать характеристики источников света соблюдать правила безопасности эксплуатации
3. Кулинария 8ч			
3.1	Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1ч	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока	Определять качество молока. Оценивать качество кисломолочных продуктов
3.2	Изделия из жидкого теста 2ч	Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков	Готовить тесто для блинов
3.3	Виды теста и выпечки 2ч	Технология приготовления пресного слоенного, песочного теста. Фруктовые начинки и приемы для тортов и пирожных из песочного теста	Готовить пресное соленое тесто. Готовить песочное тесто. Соблюдать безопасные приемы труда.
3.4	Сладости, десерты, начинки 2ч	Начинки и приемы для тортов и пирожных. Ароматизация теста. Виды напитков	Готовить начинки, кремы. Готовить напитки
3.5	Сервировка стола. Праздничный этикет 1ч	Особенности сервировки стола к празднику. Правила подачи десерта. Прием гостей и правила поведения в гостях	Составлять меню выполнять сервировку
4. Создание изделий из текстильных материалов 14ч			
4.1	Свойства текстильных материалов 1ч	Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон	Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Распознавать виды ткани
4.2	Конструирование и моделирование швейных изделий 4ч	Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделий	Разработать эскизы различных моделей женской одежды

Примерные темы		Основные содержания по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
4.3	Швейная машина 1ч	Машинная игла, ее устройство. Виды неполадок, способы устранения. Уход за швейной машиной	Заменять иглу в швейной машине. Чистить и смазывать швейную машину.
4.4	Технология изготовления швейных изделий 8ч	Последовательность построения чертежей основы главных изделий по своим меркам	Рассчитывать параметры и выполнять выкройки
5. Художественные ремесла 10ч			
5.1	Ручная роспись тканей 4 ч	История появления техники узелкового батника. способы завязывания узелков	Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика
5.2	Вышивание 6ч	Материалы и оборудования для вышивки. Техника вышивания	Подбирать материалы и оборудования. Выполнять образцы.
6.	Технология творческой деятельности 15ч	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация	Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера
7. Агротехнология сельского хозяйства – 16 ч.			
7.1	Осенний период 8 ч.	Классификация и характеристика плодовых растений Строение плодовых растений. Закладка плодового сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Хранение плодов и овощей. Хранение корнеплодов. Удобрение, обработка почвы.	Практическая работа на учебно-опытном участке.
7.2.	Весенний период 8 ч.	Уход за садом. Размножение плодовых и ягодных культур. Прививки плодовых культур. Размножение ягодных кустарников черенками. Структура и назначение плодового питомника. Ягодные культуры, посадка и уход.	Практическая работа на учебно-опытном участке.

8 класс

Тема раздела	Основные содержания разделов	Характеристика основных видов деятельности учащихся
1.Технология домашнего хозяйства 2ч		

Тема раздела	Основные содержания разделов	Характеристика основных видов деятельности учащихся
<p>1.1 Экология жилища 1ч</p> <p>1.2 Водоснабжение и канализация в доме 1ч</p>	<p>Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды</p> <p>Характеристика основных элементов водоснабжения и канализации</p>	<p>Знакомиться с приточно-вытяжной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды</p> <p>Определять составляющие системы водоснабжения и канализации. Определять расход и стоимость воды за месяц</p>
<p>2. Электротехника 9ч</p> <p>2.1. Бытовые электроприборы 5 ч 2.2. Электромонтажные и сборочные технологии 3ч. 2.3. Электротехнические устройства с элементами автоматики 1 ч.</p>	<p>Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.</p> <p>Электрическая плита на кухне. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования. Сокращение срока службы и поломка при напряжении.</p> <p>Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.</p> <p>Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов.</p> <p>Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа.</p> <p>Установочные изделия.</p> <p>Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы.</p> <p>Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.</p> <p>Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических</p>	<p>Оценивать допустимую мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения. Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях</p> <p>Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики</p>

Тема раздела	Основные содержания разделов	Характеристика основных видов деятельности учащихся
	<p>устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.</p> <p>Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека</p>	
<p>3. семейная экономика 4ч 3.1. Бюджет семьи 4ч.</p>	<p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.</p>	<p>Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи. Анализировать качество и потребительные свойства товаров.</p>
<p>4. Современное производство и профессиональное самоопределение. 3ч 4.1. «Сферы производства и разделение труда» (2 ч) 4.2. «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)</p>	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Факторы влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации</p> <p>Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе.</p> <p>Региональный рынок труда и его конъюнктура.</p> <p>Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии</p>	<p>Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»</p> <p>Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства</p>
<p>5. Технология творческой и опытнической деятельности 8ч 5.1. «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)</p>	<p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности.</p> <p>Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.</p>	<p>Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме. Разрабатывать варианты решения проблем, выбирать лучший. Выполнять проект</p>
6. Агротехнология сельского хозяйства – 8 ч.		
<p>Осенний период 4 ч.</p>	<p>Условия внешней среды, необходимые для</p>	<p>Практическая работа на учебно-опытном участке.</p>

Тема раздела	Основные содержания разделов	Характеристика основных видов деятельности учащихся
	выращивания культурных растений. Состав и свойства почвы. Обработка почвы. Севообороты. Органические удобрения Минеральные удобрения. Сорные растения и борьба с ними. Уборка и хранение корнеплодов.	
Весенний период 4 ч.	Посевные качества семян. Подготовка семян к посеву Посев и посадка культурных растений Технология ухода за культурными растениями Технология получения сортовых семян. Клубнеплоды Уход за участком.	Практическая работа на учебно-опытном участке.

4. Описание учебно-методического и методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.

Занятия по предмету «Технология», направление «Обслуживающий труд», проводятся на базе мастерских по обработке ткани и пищевых продуктов, или комбинированных мастерских.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на обеспечение безопасности труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией. Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией

Недопустимы работы школьников с производственным оборудованием, которое не включено в перечень учебных средств, разрешенных к использованию в общеобразовательных учреждениях учащимися в подростковом возрасте. Не допускается применение на занятиях самодельных электромеханических инструментов и технологического оборудования. Также не разрешается применять на практических занятиях самодельные электрифицированные приборы, аппараты или лабораторное оборудование, которое рассчитано на напряжение более 42 в.

В учебно-методическом комплекте для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следующие технические средства обучения для оснащения кабинета технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер.

УМК:

1. Методические рекомендации по преподаванию предмета «Технология. Обслуживающий труд» 2010-2011 год. Ю.Н.Бекряев.
2. Стандарты общего образования» /диск, издательство «Учитель».2009 год/
3. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений; Н.В. Синица. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015.
Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010.
Технология. Обслуживающий труд: 8 класс: учебник для общеобразовательных учреждений; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010.
4. Примерные программы по «Технологии» /диск, издательство «Учитель».2010 год/
5. Рабочая программа по «Технологии» 2015год.
6. Технология. 5 класс:/ поурочные планы по учебнику под ред. В.Д.Симоненко/ авт.-сост. О.В.Павлова. – Волгоград: Учитель, 2014.
Технология. 6 класс:/ поурочные планы по учебнику под ред. В.Д.Симоненко/ авт.-сост. О.В.Павлова. – Волгоград: Учитель, 2014.
Технология. 7 класс:/ поурочные планы по учебнику под ред. В.Д.Симоненко/ авт.-сост. О.В.Павлова. – Волгоград: Учитель, 2014.
Технология. 8 класс:/ поурочные планы по учебнику под ред. В.Д.Симоненко/ авт.-сост. О.В.Павлова. – Волгоград: Учитель, 2014.
Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы.
Обслуживающий труд / С.Э.Макруцкая. – М.: Издательство «Экзамен», 2009.

Технология : Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы.
Обслуживающий труд / С.Э.Макруцкая. – М.: Издательство «Экзамен», 2009.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

История ремесел. На сайте можно познакомиться с историей возникновения и развития ремесел (ковки, гальванопластики, резьбы по дереву и т.д.).

<http://remesla.ru/>

Технологии обработки тканей и пищевых продуктов

Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет".

http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm

Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".

<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>

Секреты традиционной китайской кухни.

<http://www.ournet.md/~chinesecookery>

План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс.

<http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/>

Модели и уроки вязания крючком.

<http://www.knitting.east.ru/>

Сайт для тех, кто любит вышивать.

<http://www.rukodelie.ru>

<http://kuking.net/>

Этот кулинарный портал-незаменимый помощник и начинающего, и профессионального кулинара, где и учителя, и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.

Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм.

<http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html>

Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.

<http://remesla.ru/>

Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.

<http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600>

Программа расшифровывает 13-разрядный штрих-код товаров и проверяет его правильность с помощью контрольного разряда.

<http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml>

Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение.

<http://sc1173.narod.ru/texn-med.html>

Декада технологии в школе.

<http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html>

Информация о технологии получения трансгенных организмов: выделение ДНК, клонирование генов, трансформация. Интерактивные тесты, анимационные вставки и словарь терминов.

<http://citnews.unl.edu/hscroptechology/index.html>

Сахар (сахароза): исторические факты, источники в природе, применение, производство, потребление.

<http://www.krugosvet.ru/articles/03/1000344/1000344a1.htm#1000344-A-101>

Мыла и синтетические моющие средства (СМС): компоненты бытовых моющих средств, типы и механизмы действия поверхностно-активных веществ, экологические проблемы, связанные с применением СМС.

<http://www.krugosvet.ru/articles/43/1004369/1004369a1.htm>

Интересные факты про запах и вкус веществ: самые противные и самые приятно пахнущие вещества, роль пахучих веществ в животном и растительном мире, чувствительность к запаху и вкусу веществ, связь запаха и вкуса со строением молекул.

<http://www.krugosvet.ru/articles/105/1010554/1010554a1.htm>

Соединения железа в природных водах: источники поступления, влияние на качество воды, физиологическая роль в организме человека.

<http://www.water.ru/bz/param/ferrum.shtml>

Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма.

http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml

Декоративно-прикладное искусство

Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника".

http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/

Ненаглядное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>

Учебники по ДПИ.

<http://remesla.ru/>

Возрождение ремесел: факультативный курс для учащихся: традиционные русские игрушки из глины, орнамент, матрешки.

<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project798/index.htm>

Изучение техники филейного вязания. Общие сведения о методе. Технология изготовления-этапы. Методика обучения. Примеры (обучение технике вязания на основе метода проектов). Фотоальбом.

<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project170/>

Городецкая роспись. Подборка материалов о городецкой росписи: история возникновения, галерея изделий, технология росписи, композиция.

<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1005/index.htm>

Презентация служит для демонстрации основных способов формообразования изделий из пластичных материалов и разработана как наглядно-визуальное средство для урока технологии "Способы ручной формовки изделий из глины". Данный материал разработан на основе электронного пособия по художественной керамике.

<http://som.fio.ru/RESOURCES/GLOZMANAE/2003/12/MG1.PPT>

Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/

Этапы создания картины на бересте.

<http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/>

Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/

Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>

Сайт посвящен истории, современному состоянию, художественным и технологическим особенностям традиционных художественных промыслов и ремесел Нижегородской области. Сведения о промыслах систематизированы по направлениям: роспись и резьба по дереву (хохлоomsкая, городецкая), работы по металлу, камню и кости, гончарное дело.

<http://www.uic.nnov.ru/handicraft/>

Информация о том, как складывать разнообразные фигурки из бумаги, начиная с самых простых, и заканчивая сложными. Фотографии готовых моделей.

<http://www.vostal.narod.ru/>

Школьный кружок по росписи ткани. Можно получить консультации и научиться рисовать.

<http://www.catalog.alledu.ru/predmet/trud/http/www.sunrain.by.ru>

Приемы, техника, описание узоров плетения из бисера.

<http://ns.cg.ukrtel.net/~wowik/biser.htm>

Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html>

Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.

<http://www.chat.ru/~krestom/>

Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/

Представленные на сайте работы иллюстрируют один из вариантов альтернативной истории керамического искусства. Истории, где гончарный круг так и не был изобретён, а интерес к форме возобладал над увлечением орнаментацией поверхности.

<http://www.romangoncharov.narod.ru/>

Игрушки из мастерских вальдорфских школ. Фотогалереи игрушек, изготовленных в вальдорфских школах Санкт-Петербурга. Тряпичные куклы в русских народных костюмах, изготовленные по традиционным технологиям. Деревянные конструкторы и игрушки в народном стиле. Вальдорфские куклы. Исторические очерки о народной кукле: социокультурная роль куклы, традиции изготовления и использования. Современная техника изготовления тряпичной куклы.

http://kenunen.boom.ru/igru/toys_1.html

Виртуальный музей палехской лаковой миниатюры. Лаковая миниатюра: технология, особенности изготовления, художники. Коллекция миниатюр. История Палеха.

<http://palekh.narod.ru/>

Гобелен. Исторический очерк из истории гобеленов и шпалерного производства. Техника изготовления гобеленов.

<http://archive.1september.ru/nsc/2002/02/7.htm>

Конспект открытого комплексно-тематического занятия. Работа с соломкой.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/yar.html>

Уроки плетения из бисера. Приемы, техника, описание узоров.

<http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm>

Сайт для тех, кто любит вышивать. Очень много цветных бесплатных схем, которые можно скачать.

<http://www.rukodelie.ru>

Картины-панно в технике «аппликация соломкой». Последовательность и технология изготовления.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/app/

Волшебный лоскуток. Изготовление изделий в стиле лоскутной техники «пэчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html

Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html>

Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.

<http://krestom.chat.ru/>

Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/

Декоративно-прикладное творчество. Раздел сайта Ярославского областного центра дистанционного обучения школьников.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/indexa.html>

Игрушки-сувениры. Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/

Картина на бересте. Этапы создания картины на бересте. Фотографии.

<http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/>

Кружевные платочки. План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс.

<http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/>

Макраме. Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/

5. Планируемые результаты изучения учебного предмета.

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):

- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

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 с целью сохранения в них питательных веществ;

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

•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.

Создание изделий из текстильных и поделочных 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, в том числе с использованием традиций народного костюма;

•использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

•выполнять художественную отделку швейных изделий;

•изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

•определять основные стили в одежде и современные направления моды.

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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2-3 вариантов личного профессионального плана 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.*

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель МО

«___» _____ 2020 г

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УВР

_____М.Г.Полторацкая

«___» _____ 2020г